VACAS

DEL
19 DE FEBRERO
AL 27 DE MARZO EN
LA BIBLIOTECA DE AMELIA
DEL CEIP GERARDO DIEGO
(LOS CORRALES DE BUELNA)

La Biblioteca de AMelia

VACAS

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

ÍNDICE

Índice 1

Razas 2

Made in Cantabria 6

Vacas en el mundo 10

La leche 16

Cosas de vacas 21

Cow Parade 25

Imanes para vacas 27

Pasiegos 28

Objetos 32

Curiosidades 33

Adivinanzas, poesías, dichos, chistes 42

Este documento contiene los materiales gráficos elaborados para la exposición *Vacas,* programada para *La Biblioteca de Amelia* del CEIP Gerardo Diego de Los Corrales de Buelna, entre los días 19 de Febrero y 27 de marzo de 2015.

Materiales elaborados por el equipo de *La Biblioteca de Amelia*.
http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

La fotografía del cartel de la exposición, reproducido en portada, es obra de Germán García-Salmones
http://www.bitono.com

RAZAS

Se calcula que existen cerca de cuatrocientas razas de vacas. Aquí presentamos algunas de las más significativas de todas las que se crían en España, siendo muchas de ellas habituales en los prados y en las cuadras de nuestra región.

FRISONA

MORFOLOGÍA

Las vacas llegan a pesar alrededor de 600 kg, mientras que los toros alcanzan hasta los 1000 kg. No presenta cuernos y su capa tiene manchas en negro o rojo.

USOS

Destaca por su alta producción de leche, aunque también se usa para carne.

SITUACIÓN

La vaca Holstein o vaca frisona procede de la región Frisia (Holanda y Alemania). Su alta capacidad de adaptación hizo que fuera adoptada en ganaderías de numerosos países, siendo actualmente la raza más común en todo el mundo en producción de leche. El 40% de las vacas españolas pertenecen a esta raza, en la cornisa cantábrica el 60%.

PARDA DE MONTAÑA

MORFOLOGÍA

De tamaño medio-grande, su capa es color pardo degradado en las extremidades, y sus cuernos blancos con punta negra. Destaca por su alta fertilidad.

USOS

Carne y leche.

SITUACIÓN

Es una raza vacuna española creada a partir del cruce de la raza parda alpina con diversas razas autóctonas españolas (mantequera leonesa, asturiana de la montaña y pirenaica, entre otras). Actualmente, se encuentra en: Aragón, Navarra, La Rioja, Asturias, Cantabria, Castilla y León y Madrid.

LIMOUSIN

MORFOLOGÍA

Son grandes. Tienen un pelaje o capa de color rojo alazán, que se aclara hacia las extremidades y en la zona interior del vientre. Sus mucosas tienen una tonalidad rosada.

USOS

Tradicionalmente se usaba para el trabajo en el campo, actualmente se utiliza para la producción de carne.

SITUACIÓN

Es originaria del sur de Francia, principalmente de la zona de Limousin. Debido a su adaptación a diversos climas y a las características de su carne, es la raza más utilizada en el mundo, y la número uno en Europa

CHAROLESA

MORFOLOGÍA

Tiene una capa blanca o crema uniforme. Los cuernos son cortos. Los animales son grandes: 1400 kg los machos y 900 kg las hembras.

USOS

Hace años se utilizaba como animal de trabajo, en la actualidad está considerada como una de las mejores razas productoras de carne.

SITUACIÓN

Es una raza vacuna autóctona de Francia, del distrito de Charolles. Actualmente está presente en casi toda Francia y se produce además en setenta países.

BLONDE DE AQUITANIA

MORFOLOGÍA

Es un animal grande: 1.500 Kg los machos y 1.000 Kg las hembras. Su capa es trigueña, más clara alrededor de los ojos y el morro. Cuernos rubios, más oscuros en los extremos y pezuñas claras.

USOS

Se usaba para trabajo y actualmente para carne.

SITUACIÓN

Procede de la región de Aquitania, en el Suroeste de Francia. Es la tercera raza en Francia y se ha expandido a 200 países con climatologías muy dispares, y por sus excelentes resultados al cruzarla con razas autóctonas.

PALMERA

MORFOLOGÍA

De unos 800-500 kilos de peso, posee un pelaje rubio y está especialmente adaptada a pastar en la montaña y a las condiciones húmedas características del medio donde habita.

USOS

Se utiliza para consumir su carne, y los deportes tradicionales de exhibición.

SITUACIÓN

Es una raza vacuna española autóctona de Canarias y sólo se encuentra en la isla de la Palma, Por su escaso número, sólo hay 500 ejemplares, está protegida.

BLANCA CACEREÑA

MORFOLOGÍA

Tiene tamaño medio, el peso de los adultos es 450-550 kg (hembras) y 650-1000 kg (machos). Su capa es blanca, y, sus mucosas, casi siempre despigmentadas. El pelo, muy denso, es blanco mate.

USOS

Cárnico.

SITUACIÓN

Es una raza bovina autóctona de España en peligro de extinción, sólo hay 500 ejemplares entre Cáceres y Badajoz. También se la conocía con el nombre de «raza extremeña». Se adapta a pastos de poca calidad y a duras condiciones climatológicas

La BiBLioteCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

PIRENAICA

MORFOLOGÍA

Su capa es rubia con degradaciones. Tiene las mucosas sin pigmentar, y un frecuente nacimiento de cola alto. Tiene un tamaño medio con un peso de entre 550 y 600 kilos. Son característicos sus cuernos de color blanco nacarado con las puntas de color amarillento.

USOS

Se usa para carne. En la actualidad su carne es muy apreciada y proporciona las denominaciones protegidas de Ternera de Navarra y Euskal Okela, Label Vasco de calidad.

SITUACIÓN

Es una raza vacuna cuyo origen se encuentra en los Pirineos. Aunque estuvo a punto de desaparecer, en estos momentos se encuentra en expansión. Se cría principalmente en País Vasco, Comunidad Foral de Navarra, Cantabria, Aragón y Cataluña.

ASTURIANA DE MONTAÑA

MORFOLOGÍA

Su cornamenta es vuelta hacia fuera y hacia arriba. Su pelaje es de colores que van del blanco cremoso al rojo encendido. El peso va de 400-500 Kg las hembras, a 600-700 los machos.

USOS

Se usan como productoras de carne y desbrozadoras de la montaña. Su leche es rica en grasa y se utiliza para la producción de manteca y de quesos como el Queso de Gamonéu, Casín o el de Los Beyos.

SITUACIÓN

Es una raza vacuna española autóctona del Principado de Asturias, concretamente de los Picos de Europa. Está catalogada como raza en peligro de extinción.

ASTURIANA DE LOS VALLES

MORFOLOGÍA

Pesa entre 600 y 700 kilos. Tiene un pelaje con colores que van del caoba al castaño claro. Es típica de esta raza la degradación del color en la cara interna de los miembros.

USOS

Son excelentes productoras de carne.

SITUACIÓN

Es autóctona del Principado de Asturias, concretamente de sus zonas costeras y valles de los principales ríos. En la actualidad la mayoría de los ganaderos se encuentran en el área de la Cornisa Cantábrica y empieza a extenderse.

RETINTA

MORFOLOGÍA

Pesan de 550 a 600 kg las hembras y de 900 a 1000 kg los machos. Nacimiento de la cola alto. La capa es uniforme, desde la rubia hasta la roja y la retinta, con degradaciones. Mucosas sonrosadas, pezuña esclarecida y cuerno blanco.

USOS

Cárnico, con la marca de calidad Carne de retinto

SITUACIÓN

Se distribuye por Andalucía Occidental y Extremadura, generalmente asociada a zonas de dehesa y monte bajo.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

MENORQUINA

MORFOLOGÍA

La menorquina o mahonesa es una raza con un pelaje variable del rubio al retinto, tamaño medio y un peso de entre 400 y 500 kilos. No tiene cuernos.

USOS

Principalmente se usa para producir carne. Es la primera en capacidad de producción de k-caseína, factor de gran importancia para la transformación de leche en queso. Con su leche se hace requesón y queso de Mahón.

SITUACIÓN

Se crían en Menorca y quedan unos 1500 ejemplares.

FLECKVIEN

MORFOLOGÍA

Posee una constitución fuerte y robusta conformación muscular. La capa, berrenda en colorado, presenta variada expresión del manchado.

USOS

Uso para la producción de leche y carne. Destaca especialmente por el rápido crecimiento de los animales jóvenes y por su gran fertilidad.

SITUACIÓN

Tiene su origen en el Valle del Simmen en Suiza y se produce en todas las comunidades españolas.

RUBIA GALLEGA

MORFOLOGÍA

Tiene esqueleto robusto y bien desarrollado. Su peso es de entre 450 y 500 kg y su pelaje es de color rubio trigueño más o menos claro. Sus mucosas son siempre sonrosadas y los cuernos de color claro.

USOS

Uso cárnico.

SITUACIÓN

Se encuentra principalmente en Lugo y La Coruña.

AVILEÑA-NEGRA IBÉRICA

MORFOLOGÍA

Son grandes, pesan unos 600 Kg las hembras, y 900 Kg los machos. Su pelaje es negro al igual que su hocico y pezuñas. Es muy resistente, soporta las duras condiciones climatológicas de la montaña.

USOS

Cárnico. Su carne es muy apreciada, bajo la denominación Carne de Avileño.

SITUACIÓN

Es una raza vacuna española que tradicionalmente ha pastado en los prados de montaña del Sistema Central, desde fines de la primavera hasta el otoño. Antes de que llegue el invierno se desplaza a Extremadura practicando todavía la trashumancia.

La BiBLioTeCA de AMeLia
http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

MADE IN CANTABRIA

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

Actualmente, en Cantabria podemos ver vacas de razas que a pesar de no ser originarias de nuestra región están bastante arraigadas, como Frisonas, Pirenaicas, Pardas de montaña, Charolesas, Limusinas, Blondas de Aquitania, Asturianas de los valles o Asturianas de montaña; pero las razas autóctonas de Cantabria que aún se conservan son tres: Tudanca, Monchina y Pasiega.

TUDANCA

La vaca Tudanca es autóctona de la zona occidental de Cantabria, aunque actualmente se extiende por zonas de montaña de todo interior de la región.

¿CÓMO ES?

- Su peso ronda los 320 kg en las hembras y los 420 en los machos.
- La alzada llega a los 135 cm en las hembras y 150 en los machos.
- Las astas presentan diferentes formas, aunque la típica es larga, abierta, ligeramente torcida y de base blanca con pitón negro.
- Su aspecto es magro, ágil y anguloso, con preponderancia del tren anterior. Tiene andar decidido y elástico, y es de carácter temperamental y vivo.
- El color más común en los machos reproductores es casi negra, con un "listón" claro que recorre el dorso. Las hembras pueden presentar diferentes capas, aunque todas recuerdan a los colores miméticos propios de las especies salvajes:
  - Tasuga. Pelo oscuro en la base y claro en la punta, tal como el tasugo (tejón).
  - Avellana. Pelo de color avellanado.
  - Josca. Como la tasuga, pero con tonalidad más contrastada.
  - Corza. Pelaje pardo anaranjado con punta más clara.

USO

Aunque durante décadas se consideró que su interés económico no era muy alto, lo que llevó a una notable reducción de la cabaña tudanca, actualmente, son muchas las ganaderías que poseen esta raza, por lo que representa como identidad de las montañas de Cantabria, pero también por la calidad de su carne.

A pesar de ser animales acostumbrados a un régimen de libertad, tradicionalmente se seleccionaba a las vacas más nobles y fuertes para uncirlas y domarlas en las labores del campo.

También son tradicionales las "pasás", en las ferias ganaderas (Ferias de año), en las que el ganado tudanco va llegando al pueblo, atravesándolo por la calle principal, entre gran cantidad de público. Algunos ejemplos son las ferias de Aguayo en La Tejera, Treceño, Ruente, Puente Nansa, Cabezón de la Sal (Olimpiada del Tudanco), Carmona y, por supuesto, Cieza.

CURIOSIDADES

Varios ejemplares de tudancas han sido introducidos en áreas naturales de Holanda con el fin de diversificar los brezales y prevenir que los árboles se conviertan en la flora dominante. Johannahoeve y la reserva de PlankenWambuis en Güeldres acogen sendos rebaños.

TERRITORIO TUDANCO

Nuestra comarca es claramente territorio Tudanco. Hablando de nuestro municipio, son muchos los ganaderos que en Coo, Lobao, Barros, San Andrés, Somahoz o San Mateo se dedican a la cría de ganado de esta raza. San Felices dispone también de una notable cabaña ; pero es en el ayuntamiento de Cieza donde la vaca tudanca tiene una especial importancia, por el número de cabezas, por su feria, por la cantidad de ganaderos dedicados a ella , por la calidad de las reses, por tradición...

Hay que señalar que en Coo se encuentra la finca de La Jerrizuela, que alberga el Centro de Selección de Ganado Tudanco , perteneciente al Gobierno de Cantabria, que tiene por objetivo llevar a cabo trabajos de selección de la raza, producir crías en pureza, estudiar las posibilidades de la raza en cuanto a índices de crecimiento, rendimiento cárnico y calidad de la carne. La finalidad de este tipo de seguimientos es mejorar la calidad genética de la cabaña ganadera cántabra y potenciar su competitividad

La BiBLioTeCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

PASIEGA

La vaca pasiega o rojina es una raza vacuna autóctona de los Valles Pasiegos en Cantabria.

¿CÓMO ES?

- Tiene el pelo rojo variable entre el color rojo encendido y el avellanado.
- Tamaño medio con una alzada en la cruz de 130 cm., con cabeza pequeña, frente ancha y perfil recto.
- Cuernos de tamaño medio, color crema con las puntas negras. Sus extremidades son largas y finas con articulaciones robustas y pezuñas duras y potentes.
- Tiene un temperamento desconfiado pero dócil.

USO

Producción de leche. Actualmente es de unos 20 litros al día, el doble que hace un siglo.

CURIOSIDADES

En el siglo XX, se consideró extinguida la raza pero tras estudios en varias reses, se comprobó que no era así y volvió a incorporarse en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España. Siendo casi la única raza lechera autóctona que queda en la península. Aún así, se encuentra en peligro de extinción.

MONCHINA

La raza monchina es un tipo de vaca autóctona del Norte de España. Se localiza en la confluencia de las provincias de Cantabria, Vizcaya y Burgos. En la actualidad la población más numerosa se encuentra en Cantabria

¿CÓMO ES?

- El color de la capa es rojo castaño con borlón negro en la cola, ojinegros, bociblancos con aclaramientos en la frente, línea del raquis y flequillo. El tupé es de color más oscuro que la cara.
- El pelo es basto y largo.
- Pequeño tamaño.
- Condición temperamental semibrava. Es característica su rebeldía derivada de su crianza asilvestrada.
- Son animales de gran rusticidad, pequeño tamaño, rojizos o castaños.
- Perfil recto, poca masa y reducido hueso.
- De la alzada a la cruz de las hembras es alrededor de 120 cm y de 130 cm en los machos. Y el peso de 400 kg para los toros y 275 kg en las hembras.

USO

Hoy día su aprovechamiento es exclusivamente cárnico pero antes eran usadas para la lidia en fiestas locales o familiares, y donde eran más demandadas las vacas que los toros por su temperamento arisco, que hace que cuando se sienten acosadas no tarden en embestir.

Son animales de vida salvaje o semisalvaje con una forma de explotación extensiva.

CURIOSIDADES

El carácter semisalvaje de esta raza y el vivir prácticamente en carácter extensivo en los montes ha dificultado a los ganaderos el manejo y captura de estos animales, para lo que se ayudan de los perros de raza Villano de las Encartaciones.

La BiBLioTeCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

VACAS EN EL MUNDO

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

En cualquier parte del mundo se aprovechan distintas partes de las vacas: leche, sangre y carne para alimentarse, cuero y pieles para vestirse y en muchos países se utilizan también los excrementos. Vamos a ver algunas características y curiosidades del uso de las vacas en diferentes partes del mundo.

LA IMPORTANCIA DE LAS VACAS

Con la sangre de vaca se fabrica cola, fertilizante y espuma para los extintores. En algunos países africanos la beben.

La leche de vaca desempeña un papel importante en el desarrollo y fortalecimiento de los huesos. Fuente de vitamina D.

La carne de vaca consumida de manera equilibrada, aporta al organismo proteínas de alta calidad, vitamina B12 y minerales como el hierro y el zinc.

Los excrementos de vaca tienen varios usos: fertilizante, combustible y, mezclado con agua y/o con barro, para hacer suelos y paredes de cabañas.

La piel de vaca se utiliza para fabricar ropa y calzado. La vestimenta de las mujeres Hamer en Etiopía, están hechas con pieles de cabra y/o vaca. También las utilizan para sus camas.

1 JUNIO DÍA MUNDIAL DE LA LECHE

En el puerto de Montevideo, se realizó en Agosto del año pasado, el embarque de 10.000 terneras y vaquilloncitas con destino a China. Se trata de un ganado de 8 a 16 meses de edad, que cumplen con las exigencias del protocolo sanitario chino. El peso promedio de cada ternera es 250 kilos, y el rango va desde 180 kilos hasta 320 kilos. Este envío de Uruguay, de ganado Holando es el mayor que haya recibido China en su historia.

"CowParade" es una exhibición internacional, en la que artistas locales decoran esculturas de vacas hechas en fibra de vidrio. Luego las esculturas son distribuidas por el centro de la ciudad donde tenga lugar la exhibición. La vaca de la fotografía pertenece a la exposición que se realizó en la ciudad de San José (Costa Rica) en el año 2008.

Generan electricidad en Chile a partir de excremento de cerdos y vacas. El excremento de cerdos y vacas ya no es sólo un desecho maloliente. Ahora es posible generar electricidad con él y de paso disminuir la contaminación generada por el estiércol, haciendo las faenas agrícolas más amigables con el medio ambiente. La lechería del Fundo Rinconada, en el vecino pueblo de Tinguiririca, puede generar hasta 4 megawatt (MW) de electricidad, que usa para su consumo propio y vende lo que no necesita, al sistema eléctrico nacional.

AMÉRICA

Los estadounidenses comen una media de 500.000 toneladas de carne de McDonald's al año, lo equivalente a 5,5 millones de cabezas de ganado. Los únicos restaurantes del planeta que no ofrecen carne de vacuno están en India, donde la vaca es un animal sagrado.

Celleste es la nueva apuesta del estudio mexicano Elevador Games en la escena mundial de los videojuegos. Érase una vez un grupo de vaquitas que se encontraban muy felices pastando en uno de los tantos planetas donde viven cuando unos insectos chakas invaden su hogar para comérselas. Es momento de que tú, como el héroe que eres, uses tus dedos para salvarlas

Argentina es uno de los países que producen carne considerada de Máxima Calidad. En el país hay unas 50 millones de cabezas de ganado; es decir, que hay más vacas que personas.

Con 1,94 metros de altura, la gigantesca vaca Blossom, originaria de Ontario, Canadá, ha recibido el reconocimiento del libro Guinness de los récords.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

El Waggyu es una raza bovina originaria de Japón, de la ciudad de Kobe. También se conoce como Japanese Black. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, terneza y jugosidad. La cría de estos animales no es ni sencilla ni barata, ya que se crían sólo entre 5 y 15 animales por granja. Les dan de beber cerveza y sake (vino en algunos países), para potenciar el apetito del animal y que coman más pasto, granos de maíz, avena y cebada que es su alimentación principal. Les ponen música para que no se estresen, las masajean y las bañan con sake. ¿El resultado? Poca grasa, sabor suave y textura delicada.

En el año 2000 investigadores de la Universidad de Vietnam, desarrollaron un nuevo sistema de explotación ganadera, llamado Chu Cuc. Este sistema consiste en sembrar forrajes muy nutritivos para proporcionar al ganado, alimento de alta calidad. Los forrajes se cortan y suministran dos veces al día. Este sistema se aplica también en Camboya y Laos.

Desde 2009, China se ha convertido en el mayor comprador de vacas lecheras a nivel global, desde que en 2008 un escándalo de leche contaminada provocara multitud de muertes. Este hecho provocó que los consumidores optaran por la leche importada y para satisfacer la demanda de leche, el gobierno se vio obligado a comprar vacas lecheras.

ASIA

Símbolo de la fecundidad y la maternidad, las vacas son sagradas para los hindúes. En India están protegidas por la ley y nadie osa hostigarlas, maltratarlas y mucho menos matarlas para aprovechar su carne.

A muchos occidentales, esta sacralización les parece paradójica en un país en el que reinan la pobreza y el hambre.

Existen básicamente 3 motivos por los que se mantiene vivas a las vacas. Uno de ellos son los bueyes (crías de las vacas), importantísimos para labrar la tierra. La agricultura es la base de la economía india, ya que ese es el sustento del 60% de la población.

Otro de los motivos es la utilización de los excrementos. Unas 700 millones de personas en la India, carecen de fuentes de energía como la electricidad o el gas y dependen de la madera el carbón o el estiércol. Lo más barato sin duda es el estiércol, así que las familias hacen una especie de tortas, que una vez secas, se almacenan para todo el año.

Las leyes hindúes sobre las vacas no dicen nada de la leche, es decir que sí que se utiliza, tanto para amamantar a un becerro como para beber.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

La vaca Holstein o vaca frisona es la raza más común en todo el mundo, en granjas para la producción de leche y carne. Es originaria de la región frisosajona, situada entre Alemania y los Países Bajos.

"Rubio", "musculoso" y "de buena familia": cliqueando un par de veces en Internet, Sylvain Frobert, criador en Francia de vacas lecheras, encontró un pretendiente para Anita, Henriette o Désirée; se trata de Bariton, un toro de raza charolais y semental perfecto para agrandar su ganadería. Lanzada en octubre, la plataforma "trouverlebontaureau.com" se parece mucho a cualquier sitio clásico de encuentros, para buscar pareja.

EUROPA

En Suecia, Finlandia y Estonia preparan pancakes con sangre y en épocas de escasez, en muchos lugares se toma sopa de sangre.

En Suecia existe un tren que funciona con el metano que se extrae de los órganos hervidos de la vaca: un solo ejemplar es suficiente para que el tren se desplace casi 4 kilómetros.

Las mejores 14 Vacas Frisonas (Raza Blanca y Negra) productoras de leches de España han ganado el campeonato Europeo 2013, en Friburgo, ciudad Suiza. Nuestra representación vacuna procedía de Asturias, Cantabria y Cataluña. Las características principales de una buena vaca frisona son:

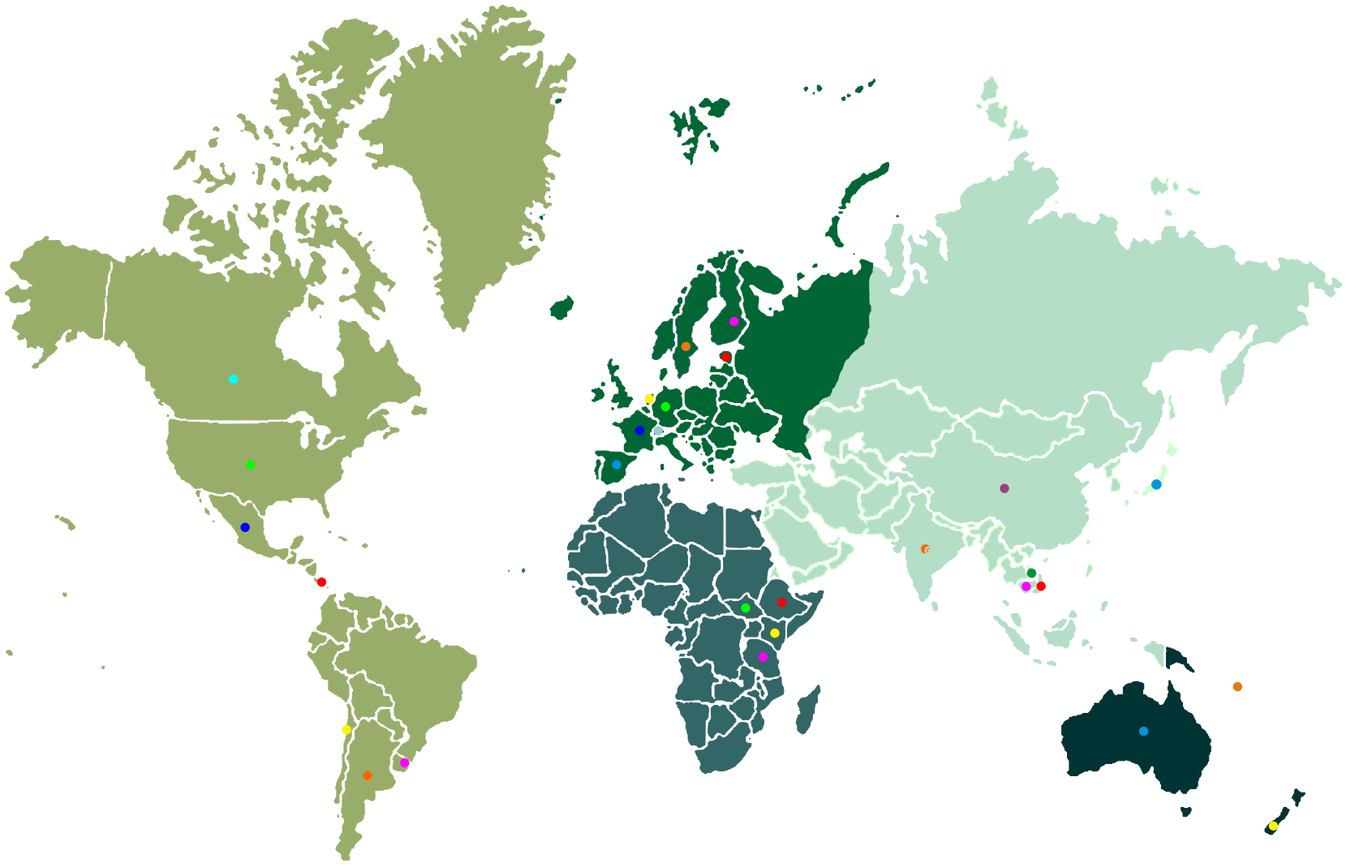
- Patas grandes, buenas para poder caminar.
- Ubres grandes pero poco profundas para que den la leche tranquila.
- Grupa ancha y nivel deseado para el parto fácil.
- Amplitud torácica para que pueda almacenar gran cantidad de alimento.

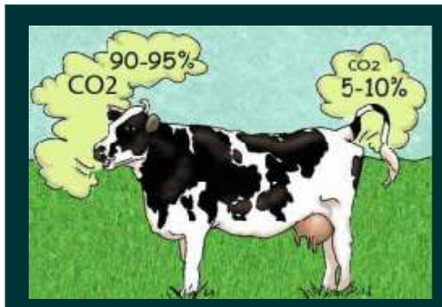
Patxi Garmendia, es pionero en España de la cría de reses Wagyu animal del que proviene la famosa carne de Kobe, en Japón. Un equipo de nutricionistas prepara la mezcla de aceite de soja, girasol, aguacate y lino, con que favorecen el tránsito intestinal, reduciendo los gases contaminantes, favoreciendo el bienestar de los animales. Cada animal ingiere 15 kg. de comida al día. En su última etapa de crecimiento, además, beben un litro de vino por cabeza y día. Duermen sobre un pellets de paja que evita la humedad, la absorbe y así respiran aire limpio que mejora su bienestar. Las instalaciones, ubicadas en Burgos, están dotadas con hilo musical.

Distribución del censo de ganado bovino por Provincias. Como se ve el ganado vacuno predomina en las regiones húmedas del norte y en Castilla-León. La actividad ganadera aporta en España en torno a un 40% de la Producción Final Agraria

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

Científicos de Nueva Zelanda han creado genéticamente a la vaca Daisy, con la esperanza de producir la primea leche a prueba de alergias, con la esperanza que el 2-3 % de los bebés que en su primer año de vida, no tolera la leche, pueda tomarlo.





Los eructos de vaca, producen 340 litros de metano al día, es decir el 4% de las emisiones mundiales de gases efecto invernadero. Una vaca contamina más que un automóvil. En Australia, han creado un pasto, verde por supuesto, genéticamente modificado en el laboratorio que puede ser digerido fácilmente, reduciendo el número de eructos y, por consiguiente, la cantidad de metano emitido por ellas.

ÁFRICA

Entre los 12 y los 15 años, los chicos de la tribu Hamer, del sur de Etiopía, deben realizar una prueba que demuestre su paso de la pubertad a la madurez. La prueba se llama Okuli Bula y consiste en saltar sobre una serie de vacas, puestas en fila, 4 veces de lado a lado sin caerse, ya que si lo hacen, perderán todo el respeto de sus allegados durante toda su vida, además del de las mujeres.

OCEANÍA

Existen un tipo de "vacas" especiales: son las llamadas vacas marinas, dudongo o manatí. Son mamíferos marinos herbívoros, del orden animal de las sirenias. Desde hace tiempo se viene afirmando que las vacas marinas corren el riesgo de extinguirse debido a la amenaza de la caza ilegal y las lesiones causadas por los barcos que navegan en las zonas. Entre otras zonas, vive en las aguas de Australia y las Islas del Pacífico.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

Para las jóvenes de las tribus Surma y Mursi, de Etiopía, son más hermosas cuanto más grande es su plato labial. El tamaño de los platos determinará la cantidad de ganado que las jóvenes recibirán como dote al casarse.

Los Hamer son una tribu que vive en el lado oriental del valle del Omo en el sur de Etiopía. Cada persona tiene tres nombres: el de un ser humano, una cabra y un nombre de vaca. Para dar una idea de la importancia que tiene el ganado para ellos, decir que tienen por lo menos 27 palabras para definir las sutiles variaciones de colores y texturas de un animal.

Los Turkana viven al norte de Kenia, frontera con Sudán. Son pastores nómadas, divididos en 28 clanes, asociado cada uno a su ganadería. Los Turkana son polígamos, pero la alta dote que deben pagar para casarse, de 30 a 50 cabezas de ganado, de 30 a 50 cabezas de camellos o 100 a 200 cabezas de ganado menor), significa a menudo, que un hombre no pueda hacerlo hasta que no haya heredado la ganadería de su padre al morir.

Los Dinka de Sudán del Sur se dedican al pastoreo. Los hombres se untan con ceniza de estiércol de vaca para ahuyentar los mosquitos. Es fácil ver hombres, Hamer del sur de Etiopía, especialmente entre los jóvenes, con el pelo teñido de rojo, para lo que utilizan orina de vaca.

Las vacas son sagradas para los Maasais de Kenia y Tanzania y por lo tanto son sagrados también su tierra y todos los elementos concernientes a su ganado. Tienen un íntimo conocimiento de su ganado y son capaces de distinguir cada cabeza de ganado por su voz, color y ojos. Para asegurar su propiedad, cada clan marca sus vacas con unos determinados cortes en las orejas.

ÁFRICA

Muchas tribus africanas, utilizan la sangre de las vacas sola o mezclada con leche para alimentarse.

La BiBlioteCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

LA LECHE

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

La leche, por su composición en nutrientes, es considerada como uno de los alimentos más completos que existen. Es destacable su alto contenido en calcio.

Los mamíferos al nacer se alimentan exclusivamente de la leche de su especie, ya que durante esta época la leche cubre completamente las necesidades nutricionales del recién nacido.

En la leche que consumimos, la de vaca, hay 300 mg de calcio aproximadamente por cada vaso. Y no sólo es que sea la fuente principal de calcio, sino que además, por la propia composición de la leche, el calcio se absorbe mejor que el de otros alimentos.

La leche de vaca contiene lactosa, azúcar natural de la leche, responsable de su sabor ligeramente dulce. Presenta una acción de protección para el organismo (acción prebiótica), que limita el desarrollo de bacterias patógenas y favorece el desarrollo de la flora natural.

En función del contenido de grasa que presenten se pueden encontrar varios tipos de leche en el mercado:

- Leche Entera
- Leche Semidesnatada
- Leche Desnatada

Composición química media (g/100 ml) de la leche de diferentes especies

		PROTEINA	GRASA	LACTOSA	CENIZAS	DÍAS NECESARIOS PARA DUPLICAR EL PESO AL NACIMIENTO
HUMANA		1,0	3,8	7,0	0,2	140
VACA		3,4	3,7	4,8	0,7	47
CABRA		2,9	4,5	4,1	0,8	19
OVEJA		5,3	7,4	4,8	1,0	10

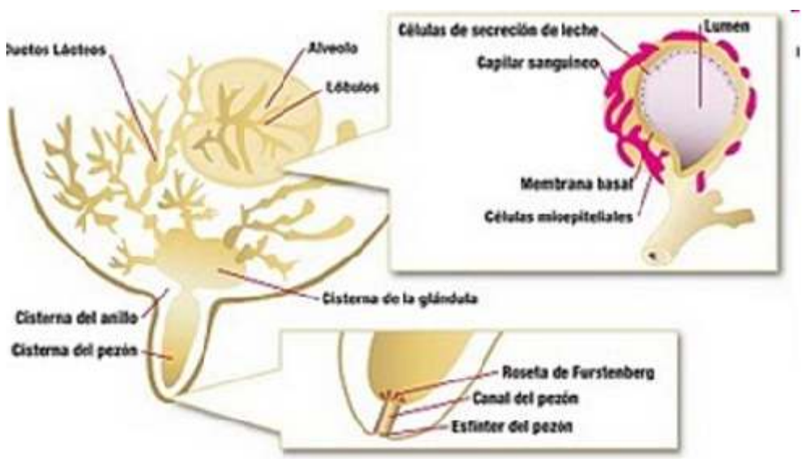
¿CÓMO PRODUCEN LAS VACAS LECHE?

Para que los mamíferos puedan producir leche deben parir. Las glándulas mamarias son activadas por cambios en el equilibrio de hormonas hacia el final de la gestación, y la extracción regular de leche estimula las glándulas para que sigan secretando leche.

El primer fluido segregado por la glándula mamaria es el calostro, una solución cremosa, amarilla y concentrada de grasas, vitaminas y proteínas.

Al cabo de unos días cuando cesa la producción de calostro y la leche es vendible, se ordeña a la vaca 2-3 veces al día para mantener las células secretoras funcionando óptimamente.

LA UBRE



La ubre es el órgano encargado de elaborar y acumular la leche. La ubre de la vaca lechera consta de cuatro glándulas mamarias (cuarterones). Cada uno de estos cuatro complejos glandulares es completamente independiente, con su propia estructura secretora y se comunica con el exterior a través de su propio pezón.

La producción y secreción de la leche es realizada por un conjunto de células especializadas que se agrupan en una unidad funcional llamada alveolo. Las células epiteliales (o glandulares) absorben nutrientes de los capilares, los transforman en componentes de la leche y los liberan en el lumen del alveolo. Algunos componentes de la leche proceden directamente de la sangre de la vaca y se acumulan en la ubre. Pero los principales nutrientes (grasas, azúcar y proteínas) se sintetizan en las células glandulares.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

TRATAMIENTO DE LA LECHE

LA PASTEURIZACIÓN

Para que podamos consumir la leche y así aprovecharnos de todos los nutrientes que nos aporta, es necesario realizar un tratamiento, se llama PASTEURIZACIÓN.

PROCESO DE PASTEURIZACIÓN

1. Hervir la leche a 65 grados durante 30 minutos.
2. Dejarla enfriar lentamente.

TEST DE LA PEROXIDASA

Se utiliza para saber si se ha alcanzado la temperatura correcta de pasteurización. Si al hacer el test no se ha alcanzado, la muestra se pondrá de un color rosáceo, que nos indicará que el proceso no se ha realizado correctamente. Si la muestra no cambia de color, se ha producido la pasteurización.

La pasteurización es el proceso térmico realizado a líquidos como la leche con el objetivo de reducir los agentes patógenos (perjudiciales) que puedan contener: bacterias, protozoos, mohos, levaduras, etc.

El proceso de calentamiento recibe el nombre de su descubridor, el científico-químico francés Louis Pasteur (1822-1895). La primera pasteurización fue realizada el 20 de abril de 1864.

Uno de los objetivos del tratamiento térmico es una "esterilización parcial" de los alimentos líquidos, alterando lo menos posible su estructura física, sus componentes químicos y sus propiedades organolépticas. Tras la operación de pasteurización, los productos tratados se enfrían rápidamente y se sellan herméticamente con fines de seguridad alimentaria.

LOS LÁCTEOS EN LA DIETA

En la pirámide nutricional, se encuentran junto a las carnes, esto significa que el consumo de lácteos debe de ser moderado, al igual que otros alimentos. Los expertos recomiendan un consumo diferente para los niños y adultos porque durante la infancia se necesita mayor dosis de calcio y vitamina D para osificar los huesos.

En resumen podemos decir que se deben tomar 2 ó 3 raciones de lácteos al día.

PORCIONES DE LÁCTEOS

Alimento	Porción	Medida Casera
Leche	200 ml	1 taza
Yogur	140-200 g	1 unidad
Queso maduro*	20 g	½ rebanada
Quesillo	60 g	Rodaja de 3 cm

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

TEST DE LA PEROXIDASA

Se utiliza para saber si se ha alcanzado la temperatura correcta de pasteurización. Si al hacer el test no se ha alcanzado, la muestra se pondrá de un color rosáceo, que nos indicará que el proceso no se ha realizado correctamente. Si la muestra no cambia de color, se ha producido la pasteurización.

PROCEDIMIENTO

En dos tubos de ensayo, ayudándonos de una pipeta, echamos las cantidades que encontraremos a continuación. Tenemos que realizar el proceso dos veces, para poder comparar así y adivinar cuál es la leche cruda y la leche pasteurizada. Utiliza dos pipetas diferentes para no mezclar compuestos.

- 2 ml de muestra de un tipo de leche.
- 2 ml de Guayacol.
- 2 o 3 gotas de agua oxigenada H_2O_2.

¿Se pone rosa o continua igual?

ROSA = CRUDA

MISMO COLOR = PASTEURIZADA

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

DERIVADOS DE LA LECHE

YOGURT

El yogur se produce por la fermentación de la leche. En este proceso, debido a la acción de ciertas bacterias, parte de la lactosa se transforma en ácido láctico, de forma que la leche se acidifica y sus proteínas se coagulan. La disponibilidad de calcio es superior, ya que su absorción aumenta por el pH ácido del ácido láctico.

Estas bacterias permanecen vivas y son muy beneficiosas para el sistema digestivo ya que contribuyen al mantenimiento de la flora bacteriana intestinal.

QUESO

El queso resulta de la coagulación de la leche mediante la adición de cuajo u otro producto coagulante, la adición de sal y la extracción de la mayoría de su suero por prensado.

Su valor nutritivo es elevado ya que al perder agua sus nutrientes están muy concentrados, por lo que proporcionalmente su cantidad de grasa es mayor que en

OTROS DERIVADOS

Los **batidos**, siempre que estén elaborados con una buena calidad nutricional, son una excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales entre los que destaca el calcio. Además existen batidos a los que se añade cereales, con lo cual suman al valor nutricional de la leche, el que aportan los cereales.

Otro derivado de la leche es la **cuajada**, que se obtiene de añadir cuajo a la leche, lo cual coagula sus proteínas y le da una consistencia más firme.

También hay multitud de productos, como las **natillas**, los **flanes** o las **cremas**, cuya base es la leche y que, en cierto modo, se consideran derivados lácteos como las natillas, los flanes o las cremas. En muchos casos se abusa de ellos en la alimentación de los niños pero hemos de tener cuidado, ya que aunque están elaborados fundamentalmente con leche, pueden llevar grandes cantidades de azúcar, por lo que el contenido calórico es alto.

La BiBLioteCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

COSAS DE VACAS

LOS NOMBRES DE LAS VACAS EN CANTABRIA

A la hora de elegirles el nombre, se mira en primer lugar los nombres de las vacas antepasadas; es muy corriente en cada explotación que los nombres se vayan repitiendo, pero a la hora de elegirlo se fijan también en las características físicas, como la forma de sus astas, el color de la piel, la procedencia de la madre..., de todos modos hay nombres de lo más variopinto. Así nos encontramos que hay vacas con nombre de:

- Colores: Brillante, Bermeja, Griseta, Mora, Morita, Pinta, Violeta, Morena, Perla, Parda, Roja, Rubia, Turquesa...
- Plantas: Madreselva, Oliva, Carola, Palmera, Jardinera, Pimienta, Romera, Guinda, Guindilla...
- Difíciles: Corva, Corvina, Gacha, Montesina, Peñaga, Mocha, Gandaya, Carraca, Hosca, Bojona, Garrocha, Matadora...
- Amaneradas: Campesina, Señora, Peregrina, Sietemesina, Chavala, Gitana, Huérfana, Calva, Lista, Serena, Voluntaria, Melliza, Rizosa, Redonda, Ligera, Chata, Segura, Pulida, Paleta, Estrella...
- Militares: Garita, Pólvora, Coronela, Artillera...
- Realeza: Sultana, Marquesa, Princesa, Reina...
- Autonómicas: Manchega, Macarena, Sevillana, Pejina, Portuguesa, Española, Leontina, Berciana, Montañesa, Pasiega, Carmoniega, Purriega, Navarra...
- Animales: Golondrina, Mariposa, Cachorra, Cabra, Coneja, Liebre, Cordera, Tasuga, Venada, Rebeca, Corza, Ratina, Moruga, Polluca, Paloma...
- Elegantes: Compuesta, Linda, Bella, Presumida, Muñeca, Gallarda, Flamenca, Jalona, Majita, Lozana, Chula, Serrana, Preciosa, Guapa, Airosa, Mimosa, Cariñosa, Bonita, Galana, Salerosa, Curiosa... (éstos sí que eran piropos).

DESCRIPCIÓN DE VACAS TUDANCAS

Para su descripción se fijaban principalmente en dos características: el color del pelo y en la forma de las astas. No es extraño escuchar a los ganaderos decir, refiriéndose a la vaca tudanca:

"Tiene el pelo tasugo y las astas grandes".
"Es color avellana, abierta de cabeza".
"Tiene un color claro, con llaves (cuernos) largas y curvas".
"Es colorada con astas aceradas".
"Las astas las tiene bien puestas".
"Es tasuga, hosca, con las astas cerradas".
"Avellana, con astas repicadas".
"Colorada, hosca, algo resillona".
"Hosca, con la oreja derecha hendida"....

EL MARCAJE

Los ganaderos han utilizado diferentes formas de identificar a su ganado. Una de las más usadas es el marcado con hierro que se usa para las vacas que pastan en el monte, protegiéndolas de robos y permitiendo controlar las zonas de pasto. Tradicionalmente se le ataba las patas con un lazo, se tumbaba al animal en el suelo y se marcaba con el hierro calentado previamente. Actualmente, se utilizan "mangas", unos corrales que pueden ser portátiles, con una salida que obliga a los animales a pasar en fila y tiene un espacio para retenerlos, siendo aquí donde se les marca.

La marca se hace con el hierro incandescente en la nalga del animal o más frecuentemente en el cuadro o cuadrillo. También a veces, se hace la marca del ganadero en un cuerno con un marco

Diversos marcos

pequeño.
Cada pueblo tiene su marco, combinando algunos símbolos, y algunos ganaderos tienen su propio marco, normalmente con sus iniciales.

EL JUEGO TRADICIONAL DE LAS VACAS

Se trata de unos simples palos tallados con los que se formaba toda una ganadería. Y si aún se le quería dar una mayor realidad, la piel del palo recortada con una navaja servía para simular las manchas de la piel del animal y los cuernos, la ramita bifurcada. Los tamaños del palo elegido y de los cuernos representados, servían para indicar la edad y sexo del animal; habiendo jatos, vacas tudancas, toros, vacas adultas, etc.

Servía este juego casi como demostración de lo aprendido de la vida de los adultos, recreando actividades ganaderas como el cuidado del ganado, ordeño, el abonado de los "praos", la reproducción, el cuidado de los jatos, la actividad en las ferias ganaderas con el consiguiente regateo y empleando dichos y muletillas aprendidas de los adultos.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

CAMPANOS

Los campanos se utilizan para encontrar al ganado en el monte ya que cada ganadero reconoce el sonido de su rebaño. En nuestra región siempre ha habido una gran tradición de campaneros que en su fragua de caldeo y con las herramientas típicas del herrero dan forma a diferentes tipos de campanos en el yunque. El campanero da un sonido característico a los campanos de cada cabaña. Normalmente son de hierro o cobre y dependiendo de su forma, tamaño y uso se distinguen: sapucus, campanucus, buyarucus, buyero, piquetes y medianu.

Los campanos grandes se utilizan para engalanar a las vacas en las fiestas, "pasás" y ferias. Sólo se utilizan los campanos para las vacas que se echan al monte, las que pastan cerca de la cuadra llevan campanillas.

LOS CAMPANOS DE ABIADA

La 'Fiesta de los Campanos' se celebra cada año en Abiada, en septiembre y fue declarada Fiesta de Interés Regional en 1962. Conmemora una antigua tradición en las zonas de pasto de montaña en Campóo. Los pastores que durante el verano se encargaban de cuidar el ganado de los habitantes de los valles en las brañas de los puertos, bajaban a final del estío el ganado desde esos pastos altos hacia los valles a la espera del otoño. En esta bajada a los pueblos, los pastores engalanaban al ganado con grandes campanos y con arcos con adornos florales en los cuernos para mostrarlo a sus amos. El ganado adornado pasaba por los pueblos de los valles en lo que se llama la "pasá".

La BiBLioTeCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

HIT PARADE

En la música tradicional también se hace alusión a los campanos. Sirva como ejemplo esta canción:

"El campanu de la vaca
de mi güela que este en gloria
llévolo puesto al pescuezo
pa tenerla en la memoria,
olé ya.
Casome mi madre
con un pícaro pastor:
no me deja ir a misa
ni tampoco ir al sermón,
que quiere que esté en casa
remendándole el zurrón.
El reguñir y yo reguñar
el zurronuco madre
para llevar el pan.
El campanu de la vaca
de mi güela que este en gloria
llévolo puesto al pescuezo
pa tenerla en la memoria,
olé ya."

VIJANERA

En Silió se celebra la Vijanera la primera semana de enero, un carnaval de invierno en el que, entre otros, aparecen unos personajes ataviados con grandes campanos, que saltan y se agitan produciendo un ruido ensordecedor para ahuyentar los malos espíritus: los zarramacos.

La Biblioteca de AMelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

COW PARADE

La Cow Parade es un movimiento internacional que pretende llevar el arte a la calle, para hacerlo llegar a la gente común no sólo como espectadores, sino como participantes. Consiste en exponer en la calle unas esculturas de fibra de vidrio de vacas a tamaño natural, que son pintadas y decoradas por artistas voluntarios con el fin de hacer una subasta y recaudar fondos para una buena obra.

La muestra tiene su origen en Zurich en 1988, como una idea del escaparatista Walter Knapp. Su hijo, el escultor Pascal Knapp,

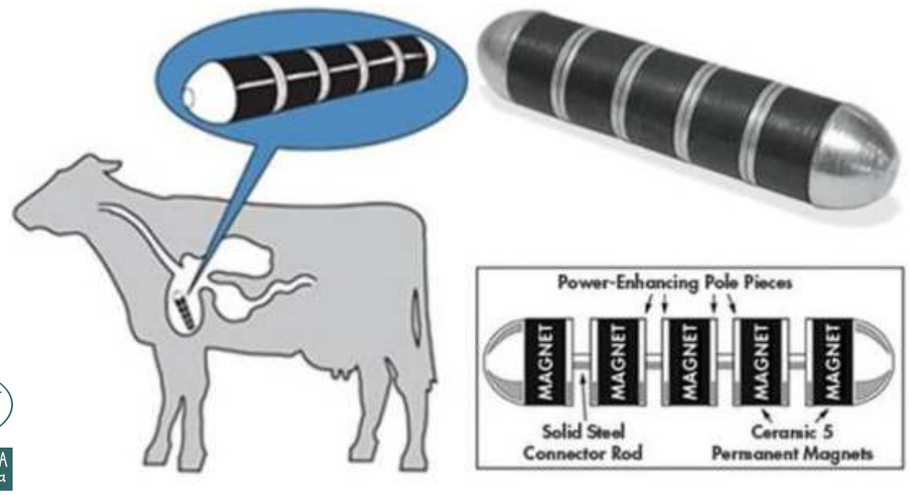
modeló tres vacas diferentes inspiradas en las típicas vacas suizas. Usadas como molde, fabricaron unas 800 vacas de fibra de vidrio que se repartieron por las calles de Zurich, atrayendo la atención de miles de personas. Entre ellos estaba Peter Hanig, el propietario de un negocio de calzado de Chicago, que quedó fascinado por la idea.

Fue Hanig, quien exportó la idea a Chicago donde tuvo tal éxito que Nueva York repitió la experiencia. De ahí la idea se expandió a todo el mundo: Londres, Tokio, Sao Paulo, Buenos Aires, París.... En España se han realizado varias Cow Parades: en Bilbao (2001), Barcelona (2005), Vigo (2007) y Madrid (2009).

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

IMANES PARA VACAS

Las vacas ingieren accidentalmente alambre, clavos, púas y otros objetos metálicos que irritan el tracto digestivo y pueden perforar las paredes del estómago. Para disminuir estos riesgos se le da a tragar a cada vaca joven un imán largo de extremos redondeados que se aloja en el retículum y permanece ahí durante la vida de la vaca atrayendo los objetos metálicos que traga, formando lo que se conoce como "bezoar".



Si los ganaderos o veterinarios no dieran esos imanes a las vacas, entonces las vacas corren el riesgo de desarrollar la enfermedad de "herramientas" (reticuloperitonitis traumática bovina). Esta enfermedad ocurre cuando objetos de metal se atascan en el estómago de la vaca, causando que pierda apetito. Para las vacas lecheras, significa pérdida en la producción de leche. Para el ganado que se cría para producir carne, significa, pérdida de peso. En cualquier caso es contraproducente para las vacas y para los ganaderos.

¿DE QUÉ ESTÁN HECHOS?

Usualmente los imanes para vacas, son cinco esferas magnéticas de ferrito sujetadas a una cápsula de acero inoxidable o plástico.

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

PASIEGOS UNA FORMA DE VIDA EN TORNO A LAS VACAS

LOS VALLES PASIEGOS

Los pasiegos reciben su nombre de la comarca donde habitan, constituida principalmente por tres valles formados por los ríos Pas, Pisueña y Miera, siendo el Valle del Pas, el que da nombre a los habitantes del lugar y a la comarca entera.

Dentro de a comarca pasiega podemos encontrar tres núcleos de población principales: las villas de Vega de Pas, San Pedro del Romeral y San Roque de Riomiera. Luena, Selaya Miera, Ruesga y Soba son otros puntos de tradición pasiega. También conviene destacar la villa de Espinosa de los Monteros en la provincia de Burgos, lugar muy importante dentro de la tradición pasiega.

Esta comarca ha conservado unas formas de vida y una cultura popular de gran originalidad e interés etnográfico. En esta comarca persisten formas de vida tradicionales de gran interés.

LA MUDA

La vida pasiega ha estado ligada a la ganadería, destacando una especial forma de trashumancia, la llamada Muda. Consiste en el desplazamiento de los animales con la llegada de la primavera a los pastos de altura, retornando a sus casas del valle con la llegada del otoño. Para ello se trasladan tanto los animales como las personas con todos los enseres, desplazándose por tanto de cabaña en cabaña, hasta el punto que las familias pasiegas podían tener tres o cuatro cabañas distribuidas en distintos lugares según las zonas de pasto del ganado.

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

PINTAS Y PASIEGAS

Hasta aproximadamente 1870, existía en esta comarca un único tipo de vaca llamada "vaca pasiega", de pequeño porte y perfectamente aclimatada al medio físico de alta montaña. Producía una leche muy alto contenido graso, lo que facilitó que los ganaderos se especializasen en la fabricación y venta de productos lácteos, como los quesos y las mantequillas.

A finales del siglo XIX, la aparición de la vaca frisona holandesa, denominada en toda Cantabria "pinta", desplazó en pocos años a la antigua y originaria vaca pasiega. Curiosamente, la mayor altura de cruz de las vacas "pintas" hizo que las cabañas pasiegas tuvieran que ser modificadas en alguno de sus componentes constructivos, caso de las puertas de entrada a las cuadras, en las que se vieron obligados a elevar la altura.

EL OFICIO

La vida cotidiana del vaquero pasiego es sencilla y austera. El cuidado del ganado y de las fincas centran toda su actividad. En este valle, el culto a la vaca es algo innato y consustancial a la propia raza; siendo, su buen estado, una de las principales preocupaciones de los miembros de la familia.

La agricultura tiene poco valor en la zona pasiega. Esta situación se debe a la adversa climatología y a las grandes pendientes. La principal labor es la siega, que se lleva a cabo entre la primavera y el otoño. El sistema de transporte de la hierba se realiza, principalmente, utilizando la fuerza del hombre, ya que los desniveles del terreno impiden el uso de instrumentos como el carro. Para transportar la hierba seca hasta la cabaña, los pasiegos usan la "belorta" (rama de avellano o de fresno). Sobre la belorta, echada en el suelo, depositan la hierba, la cual es ceñida. Se flexiona el cuerpo de costado y de un rápido movimiento, el pasiego consigue ponerse de pie. Esta acción recibe el nombre de "belortear".

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

LA CABAÑA

La cabaña pasiega es, quizás uno de los símbolos más representativos de la comarca del Pas. Las cabañas pueden ser temporeras, que se utilizan en las épocas de mayor rotación del ganado por los pastos, o vividoras, que se dedican a la vivienda en la temporada invernal y que son más sólidas y están dotadas de más comodidades y mejores condiciones en general.

La cabaña pasiega, adaptada a su función de vivienda y establo temporal, es muy peculiar, con su cubierta de lastras de piedra arenisca oscura y su prado bien cercado. La vivienda consta de dos pisos: el inferior, en el que se encuentra la cuadra o establo, y el superior, al que se accede por una escalera exterior, (llamada patín) y que sirve de almacén y habitación.

El calor de los animales del piso de abajo sirve de calefacción para las personas que habitan el segundo piso. Además, algunas de ellas, presentan una rústica balconada de madera que se construyen cerradas para protegerse de los fríos vientos del norte.

TYPICAL

La actividad ganadera, condicionó la elaboración y posterior comercialización de dos productos: los sobaos y las quesadas. La gran calidad de la leche, por su riqueza en grasa y los excedentes de producción que tenían, llevaron a los pasiegos a elaborar estos dulces, que con el paso de los años, han llegado a comercializarse, incluso, fuera del país.

Antaño hubo otros derivados lácteos como la mantequilla y el queso pasiego (de apariencia redonda y aplastada), que fueron muy apreciados en los mercados cántabros. Estos productos han vuelto a comercializarse y gozan de gran prestigio.

La BiblioteCA de AMelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

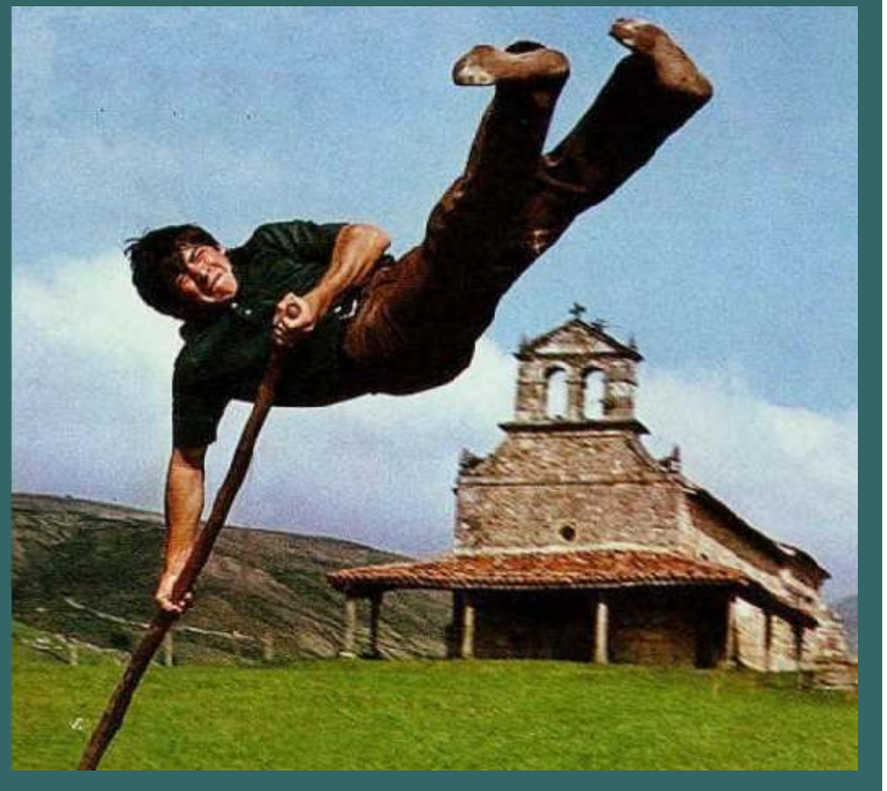
EL CUÉVANO

Entre los elementos de la cultura pasiega, tenemos el llamado "cuévano", que es un cesto grande y hondo de que se carga en la espalda. Se utiliza para transportar los enseres en la "muda", para lleva el producto al mercado e incluso como cuna para transportar a los niños. Hay varios tipos de cuévano destinados a diferentes usos:

1. El cuévano giro: es el más grande y se emplea para transportar cargas de hasta 100 Kg.
2. El cuévano romeralo: es de uso común en San Pedro del Romeral, siendo el más fuerte de todos los cuévanos.
3. El cuévano coverturu o cuévano de traficar: que se usa para la venta de queso y manteca principalmente.
4. La cuévana o cuévano niñero: en él transportaba la madre pasiega a sus niños en sus quehaceres diarios. Dentro se dispensa un colchoncillo y una almohada. Al pequeño se le cubre con mantas de lana fina y sábana o colcha de color con flecos y se adosa un aro en la cabecera a forma de dosel, con la cobertura de tela para protegerle del frío, del sol o de los insectos.

SALTO PASIEGO

Arraigado al modo de vida de los pasiegos, está el "palu" o "palancu" que es una vara de avellano flexible y recta que mide una cuarta más de quién lo porta. La principal función del "palu" es arrear el ganado en las mudas entre cabañas y facilitar el salto de las paredes de piedra que separan las fincas, así como salvar las diferentes obstáculos que puedan obstaculizar el paso. De esta costumbre surge el salto pasiego. Es un deporte que utiliza el "palu" o "palancu" para saltar. Hay varias modalidades de salto pasiego: "saltar con el palu", "mudar con el palu" y "andar el palu", además de una modalidad de salto sin palu, denominada "saltar en tres estrincones".



La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

OBJETOS

BANCO

ORDEÑADORA

MARCO

CROTAL

YUGO

PALA

CAMPANO

HORCA

ROSETÓN

COLODRA

PIZARRA

CEBILLA

YUNQUE Y MARTILLO

PEROLA

RASTRILLO

VARA

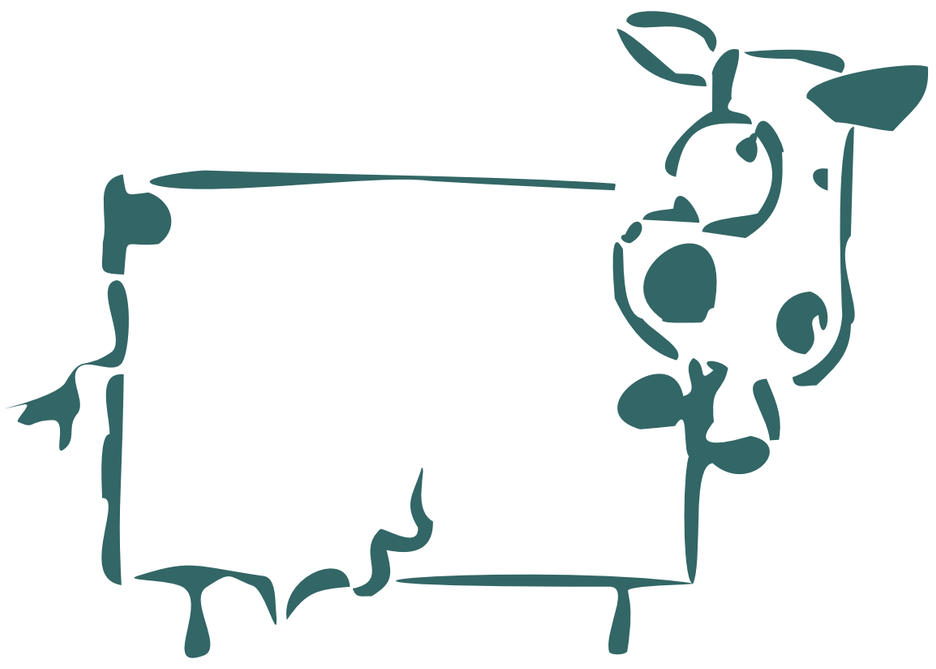
DALLE

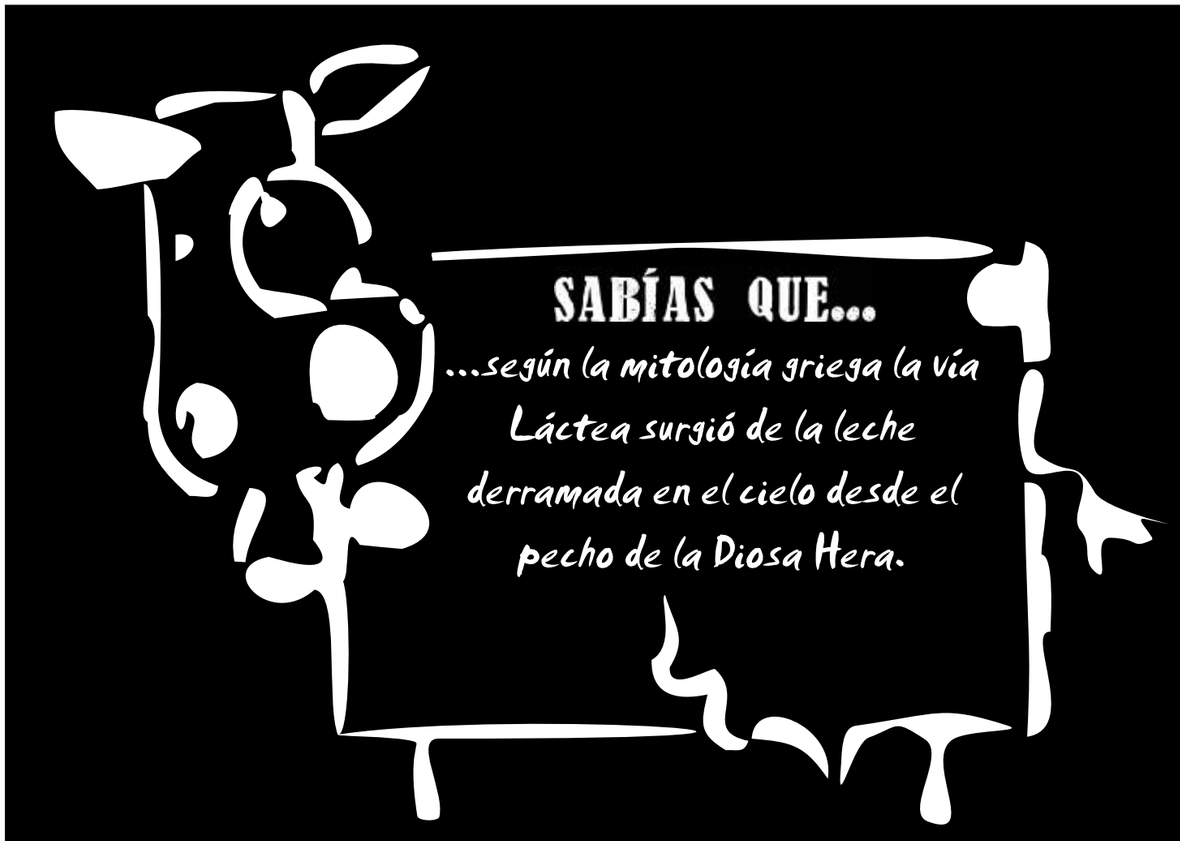
CALDERO

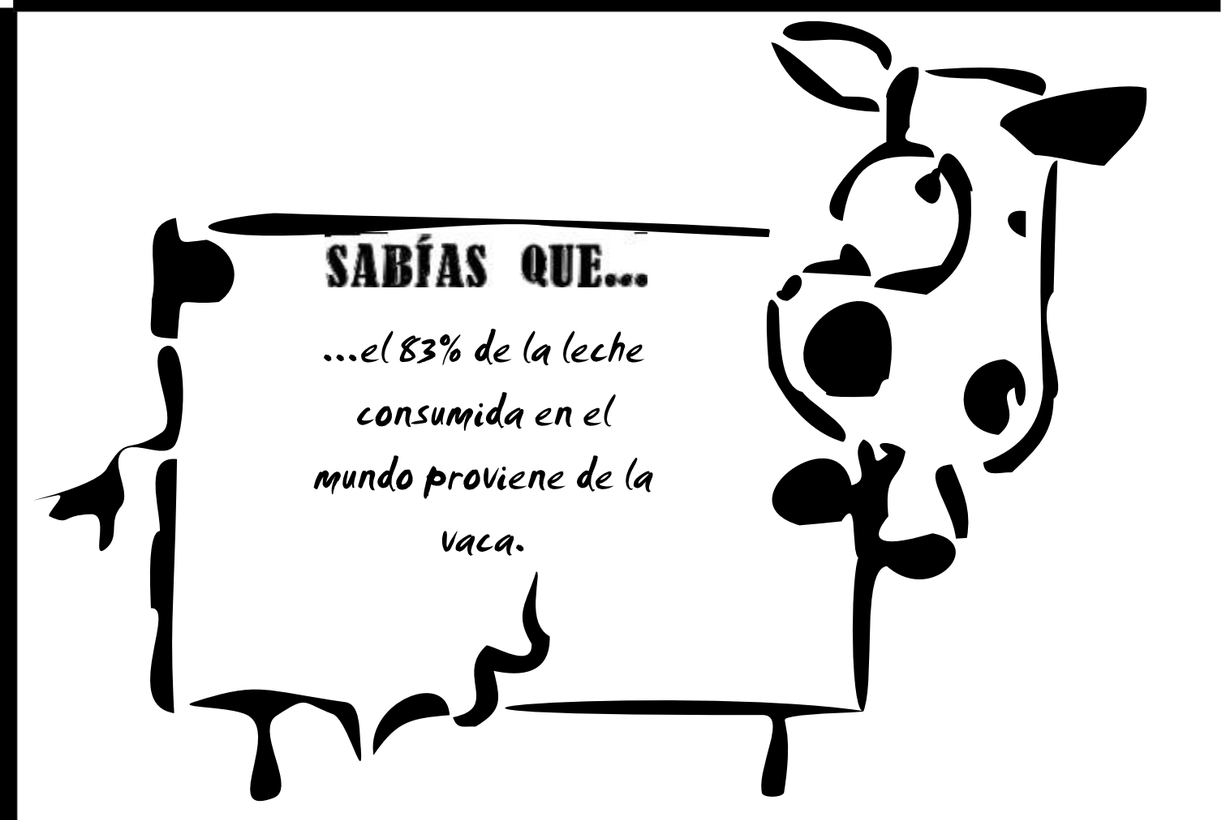
SEGADORA

La BiblioteCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

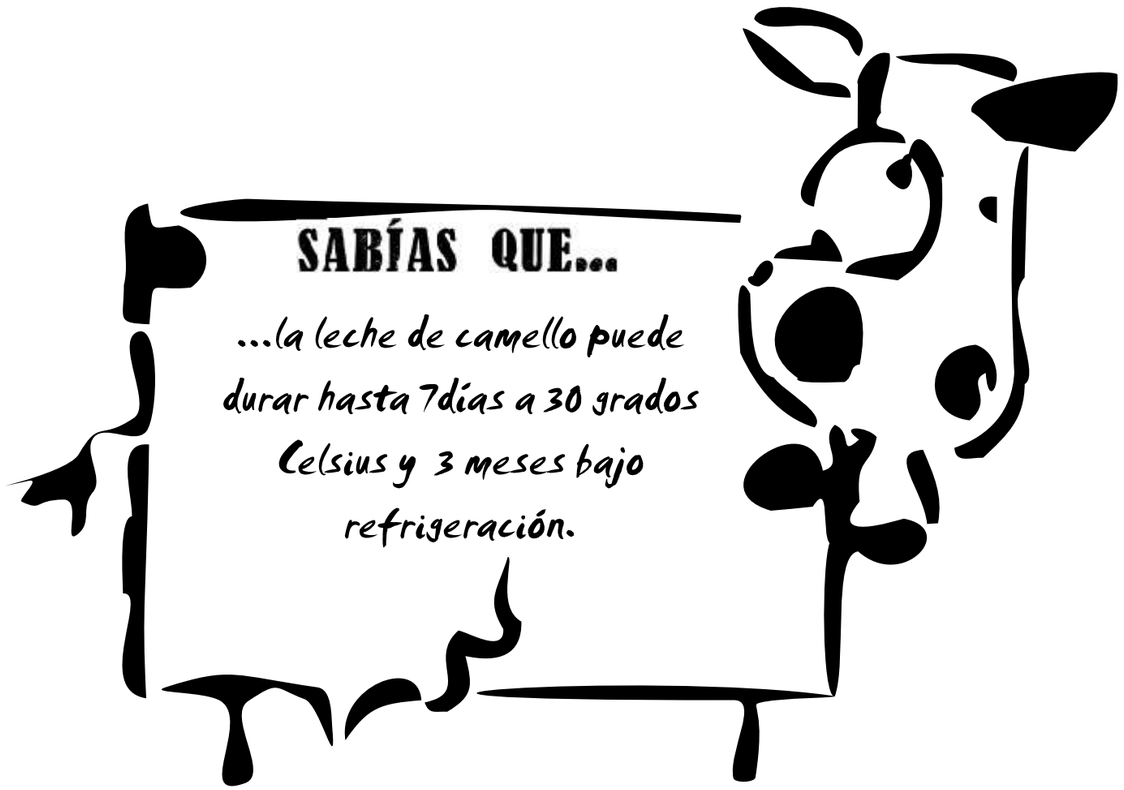
CURIOSIDADES

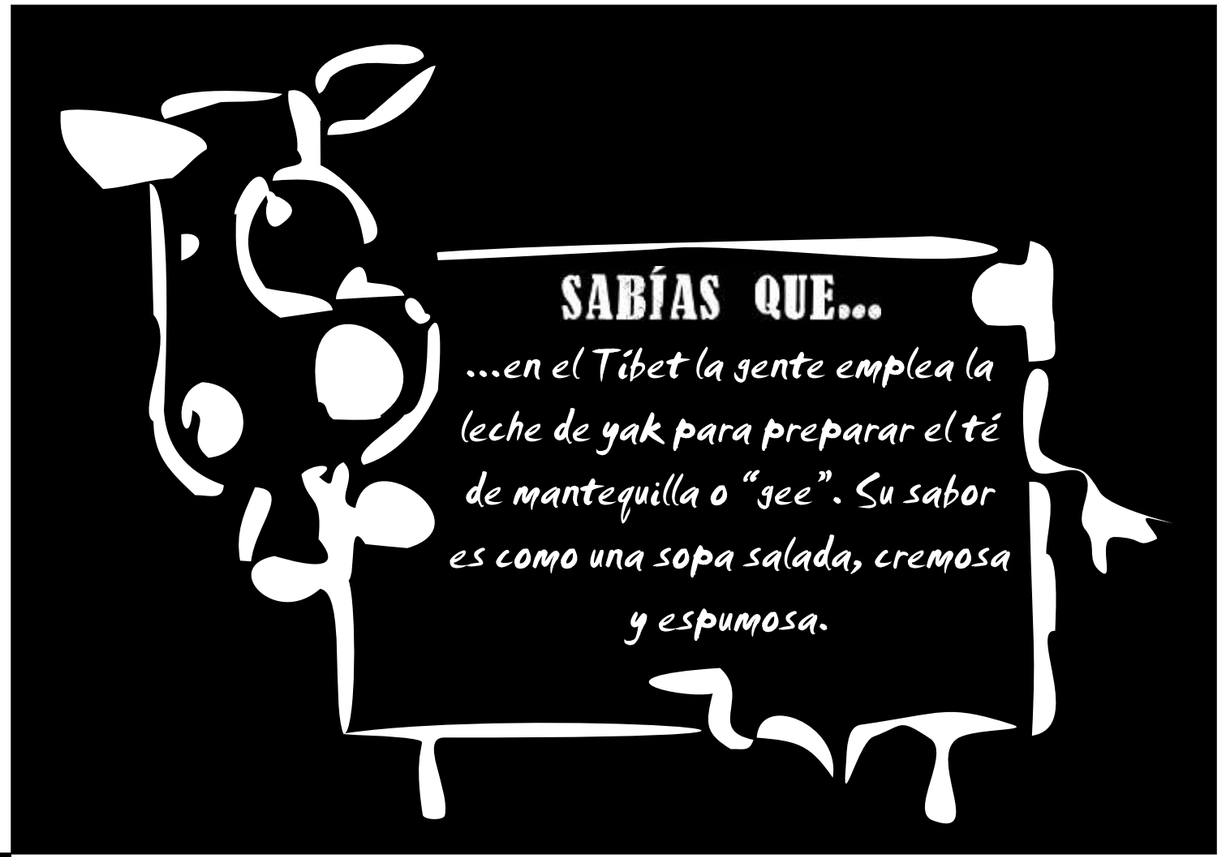


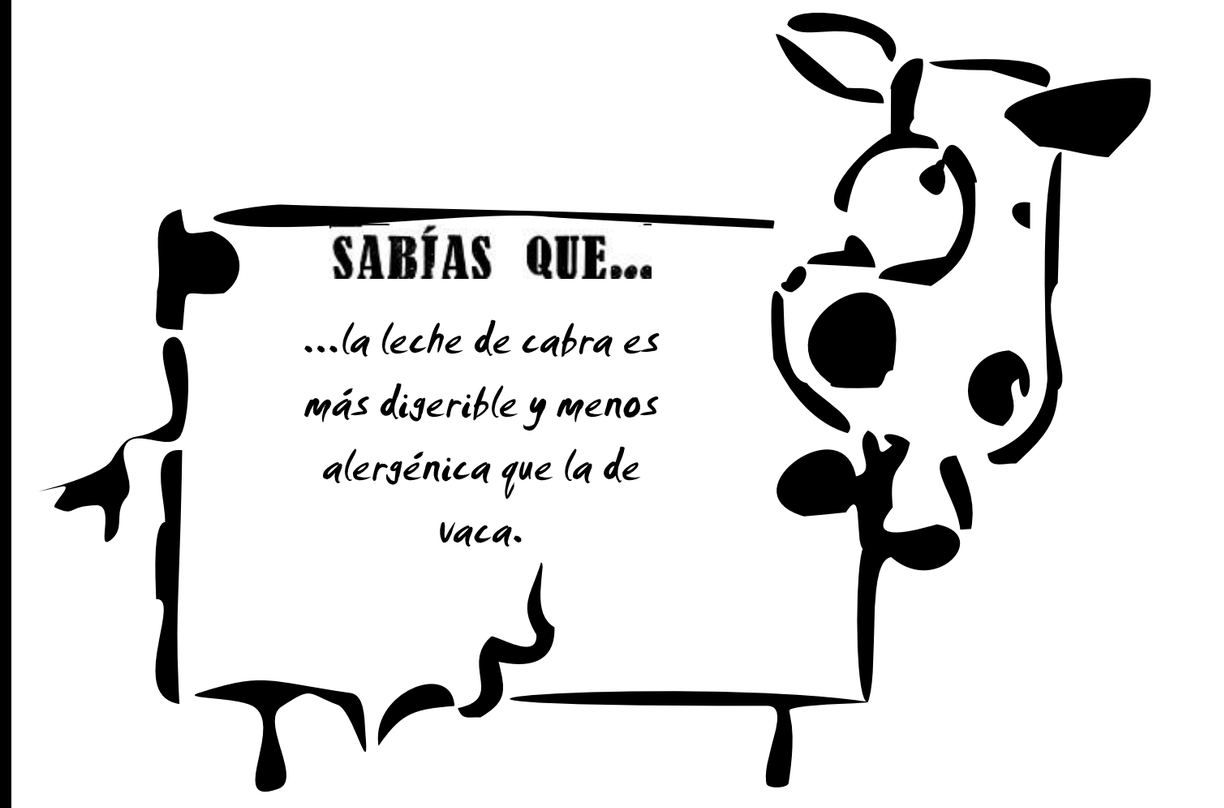




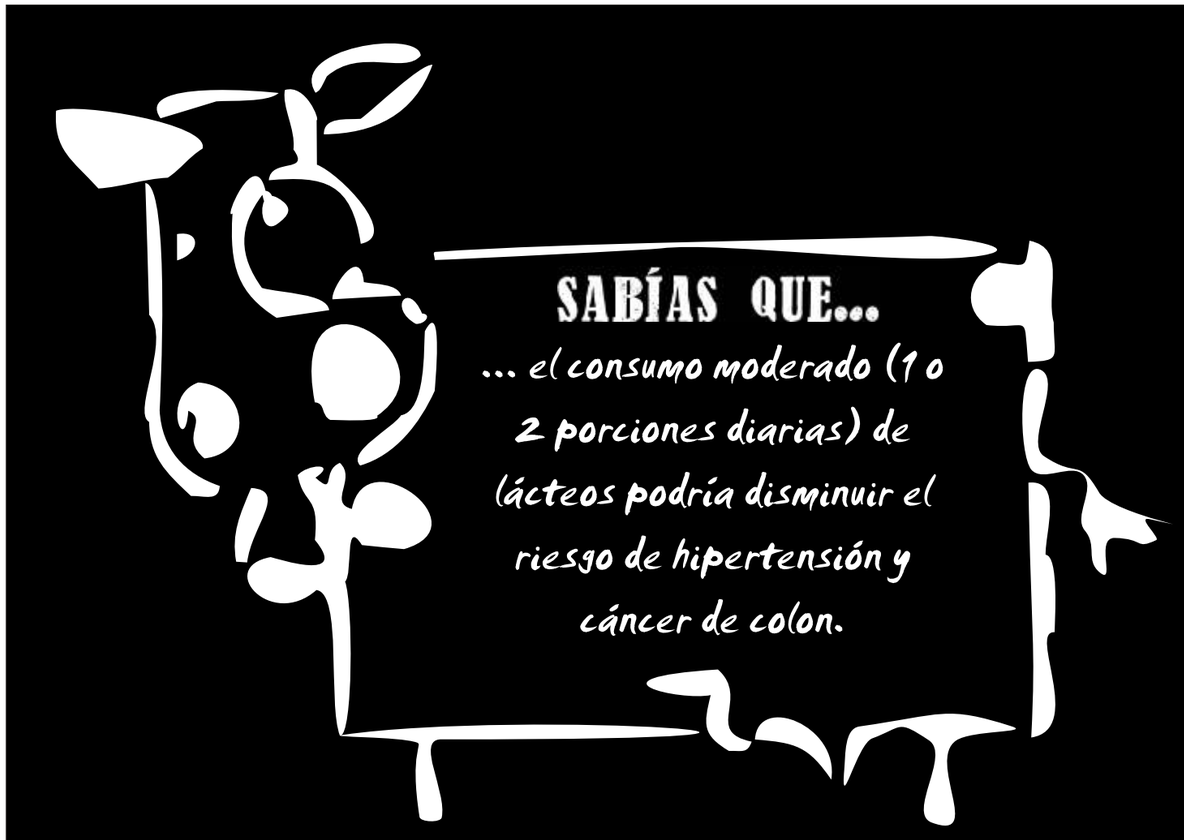
La Biblioteca de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

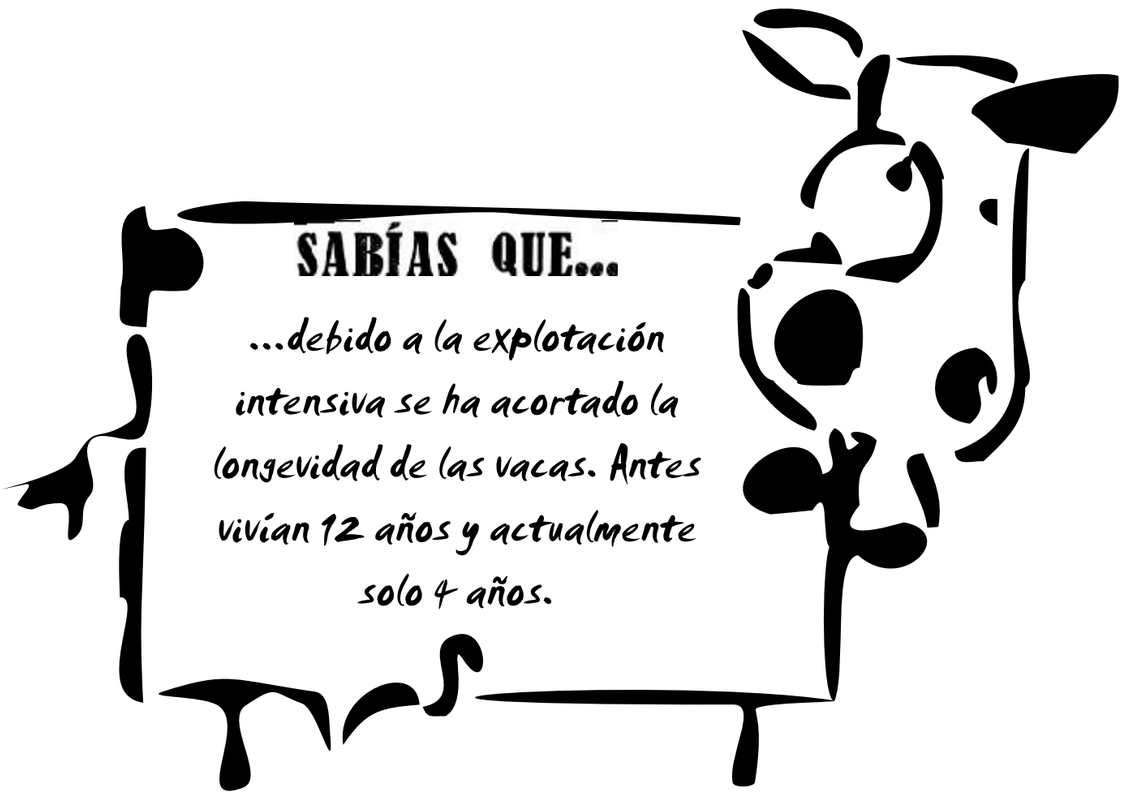




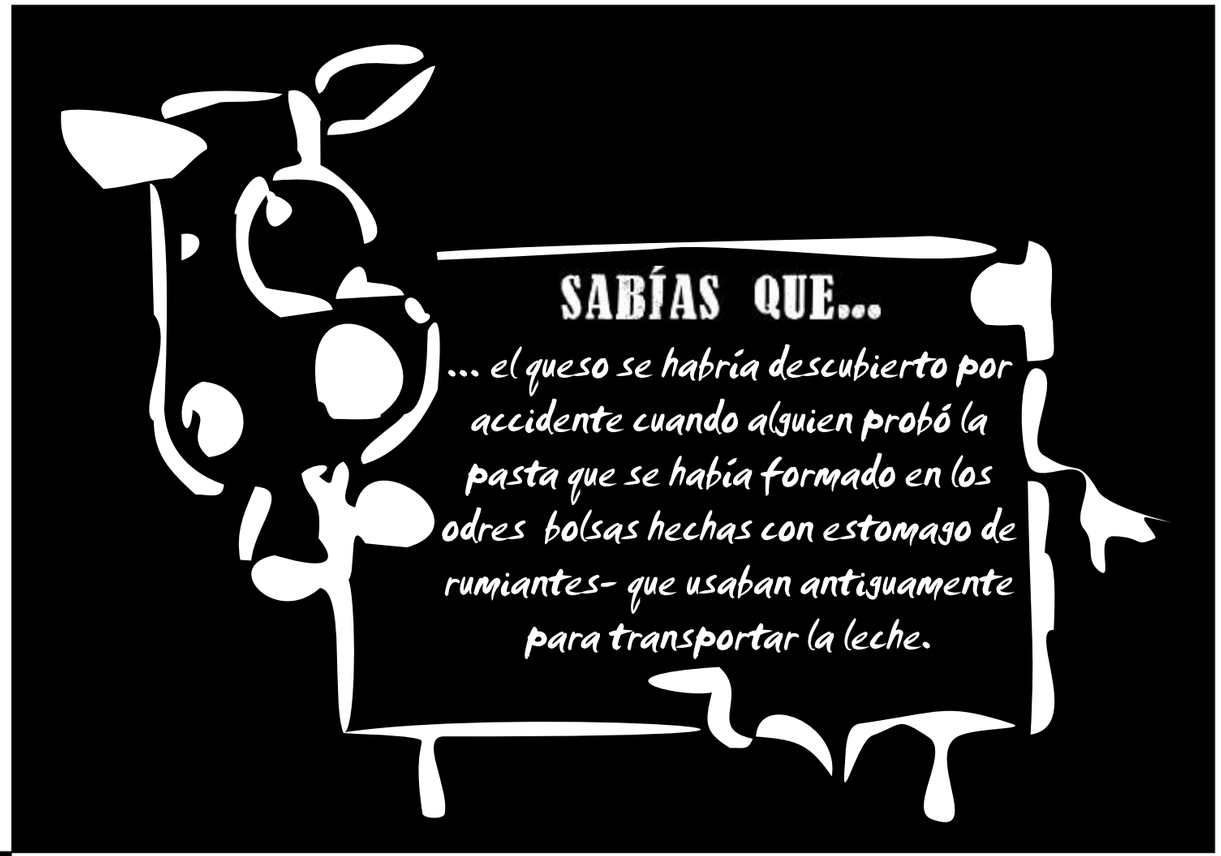


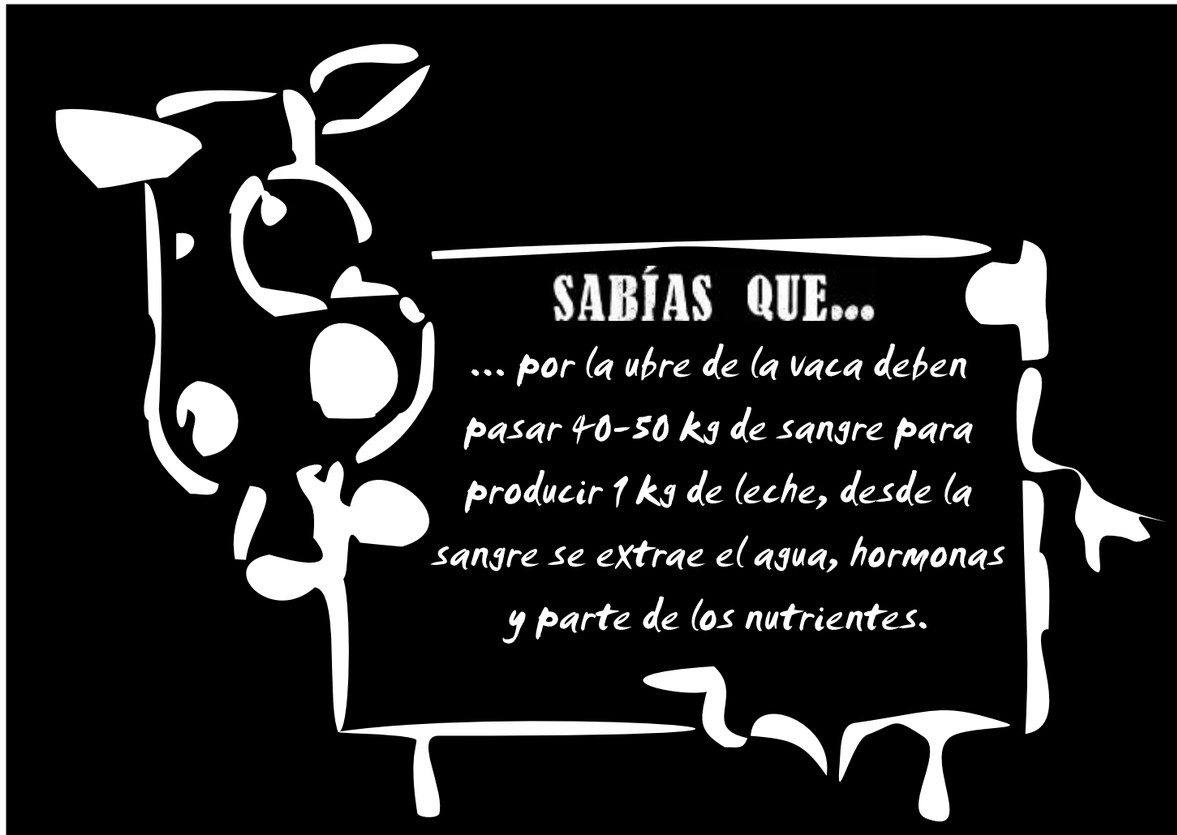
La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

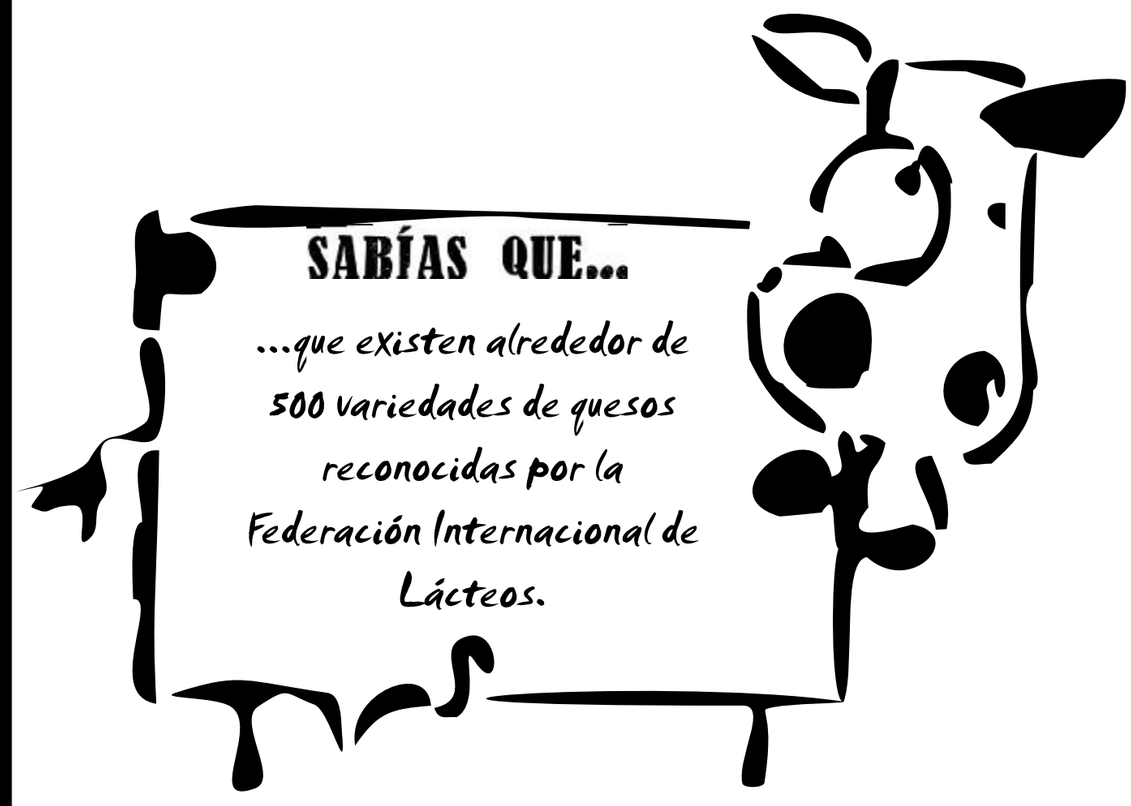




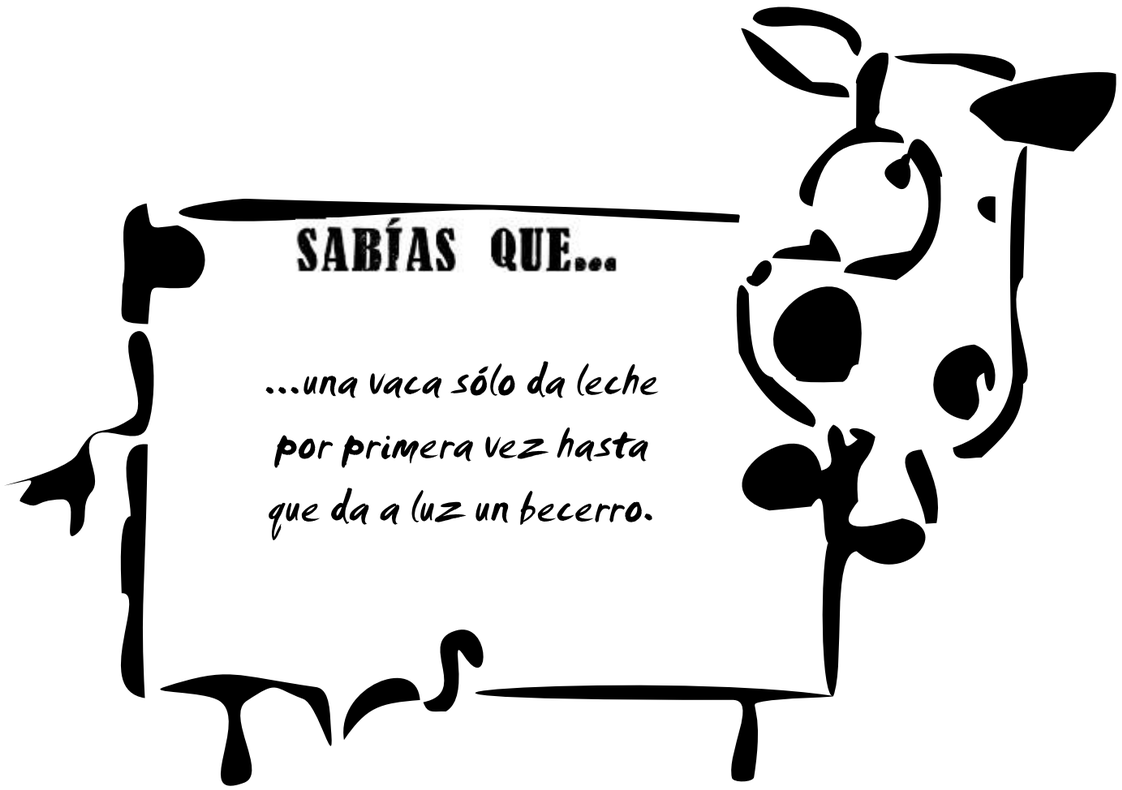
La BiblioteCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

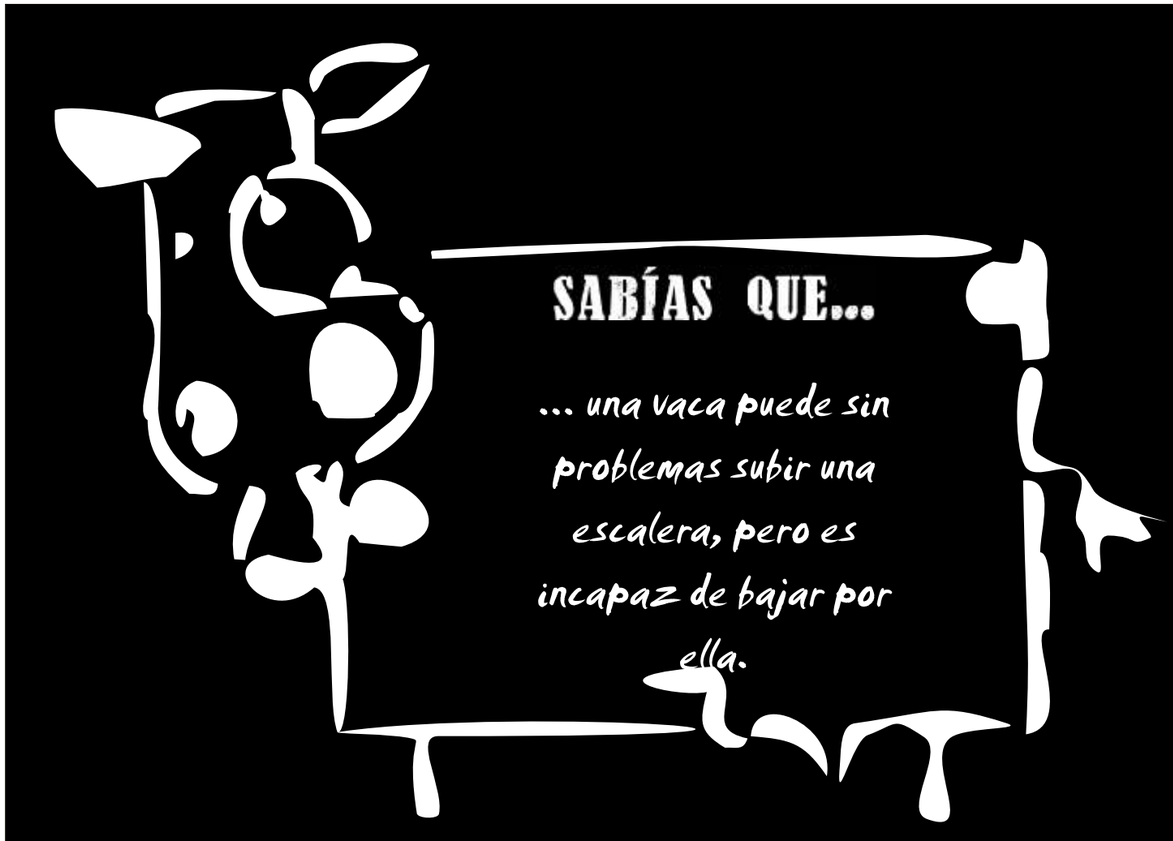




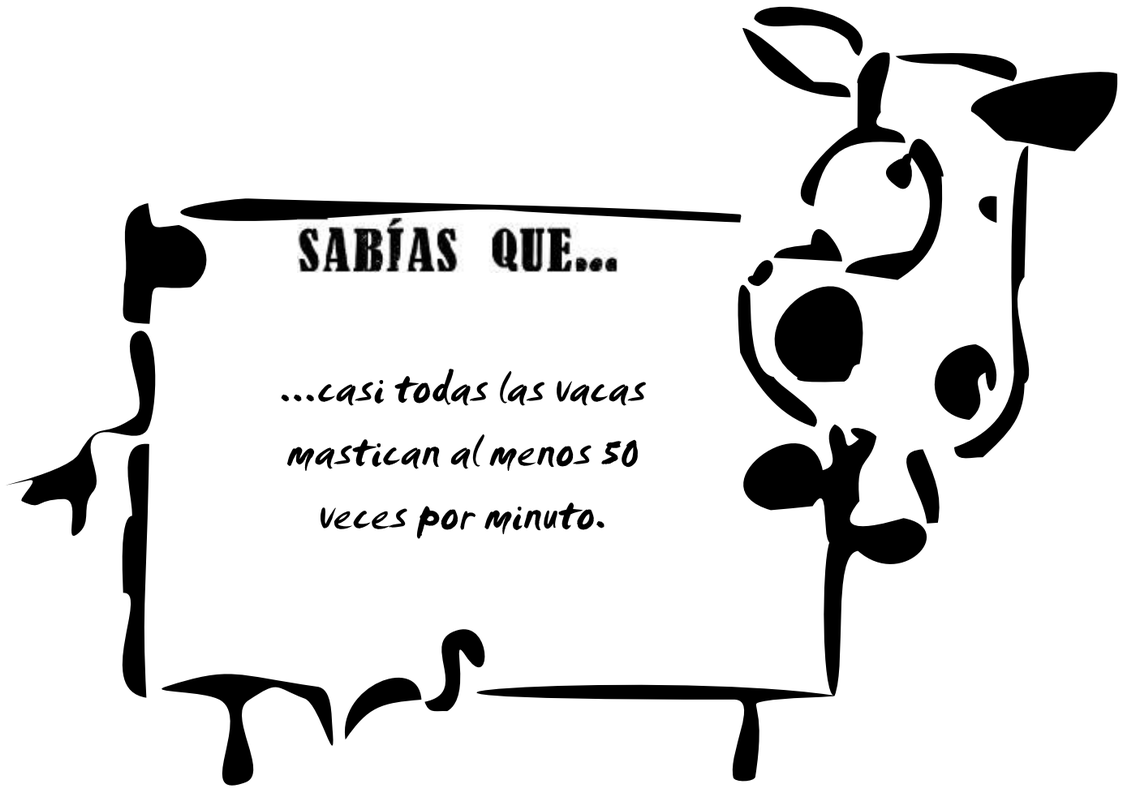


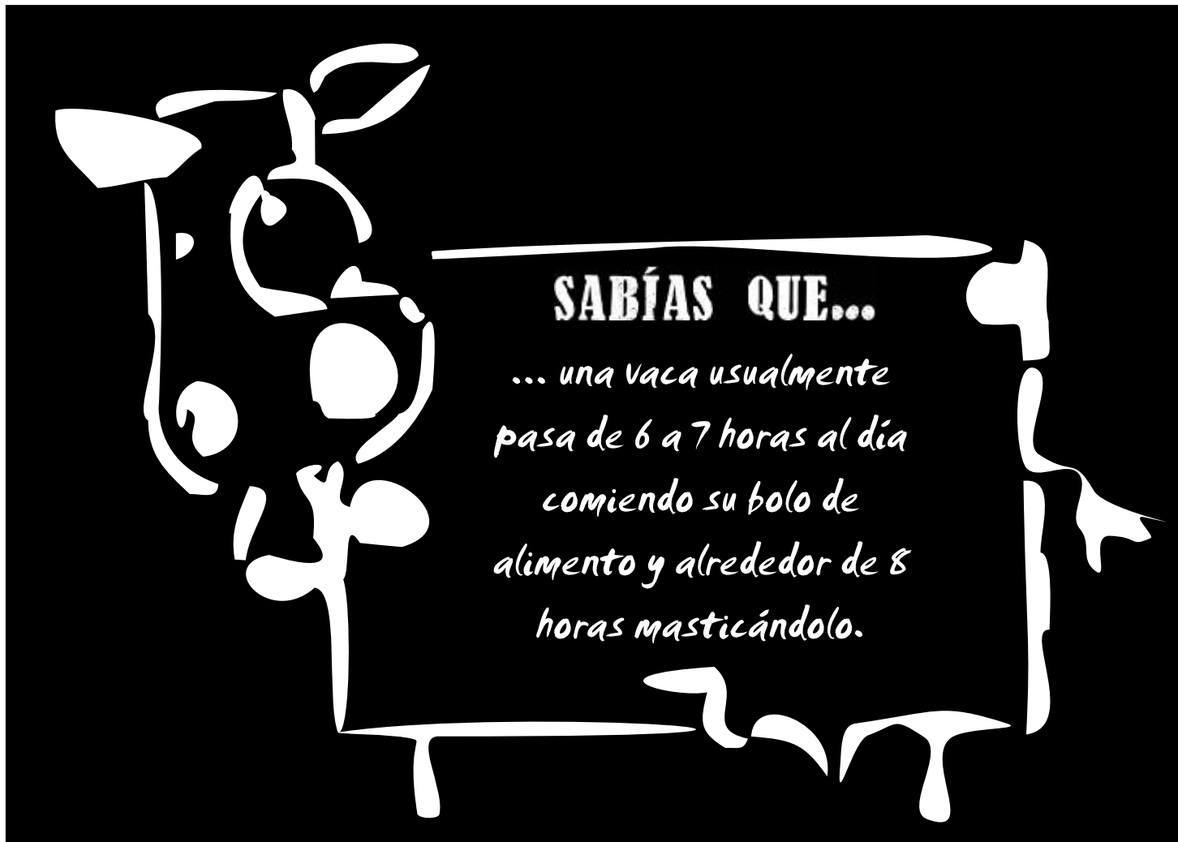
La BiblioteCA de AMelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

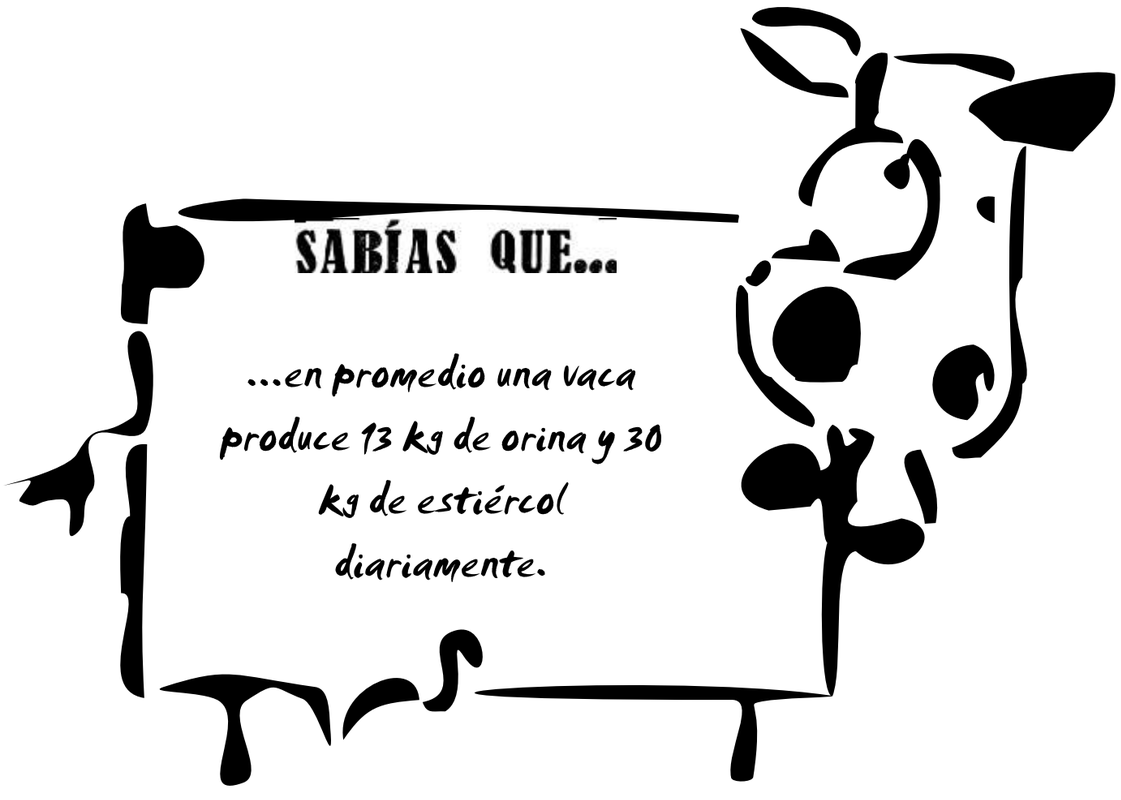




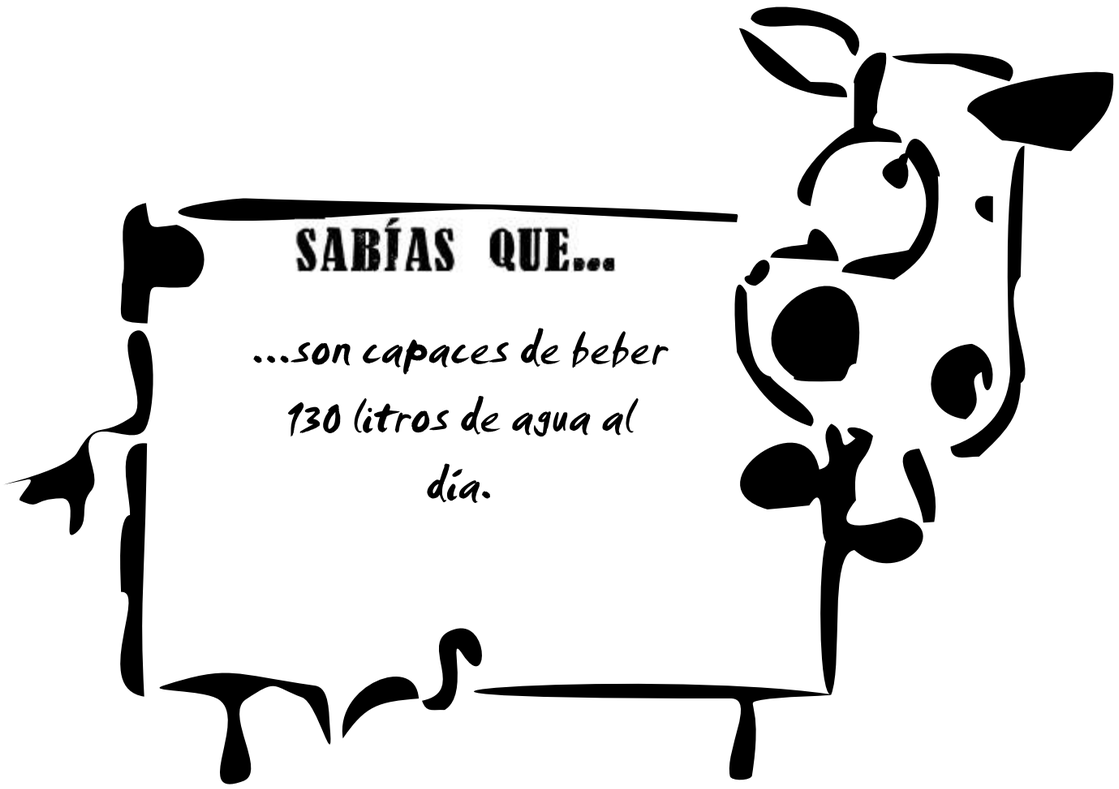
La BiBLioTeCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

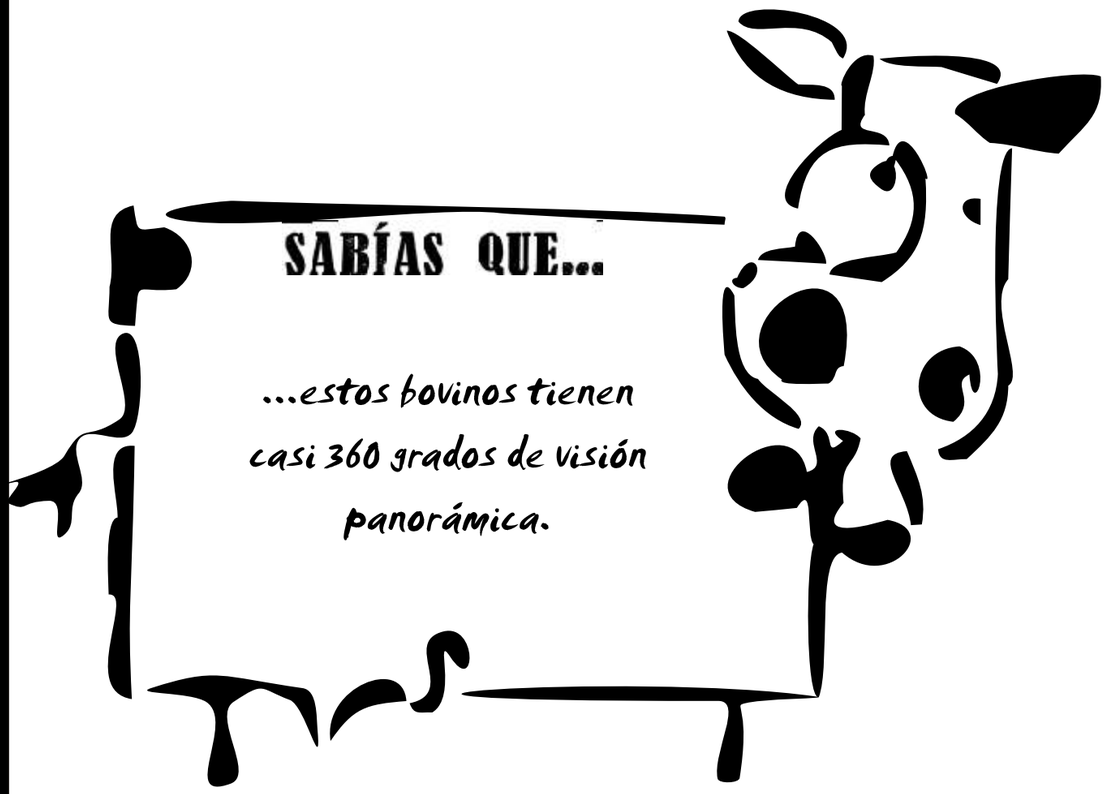




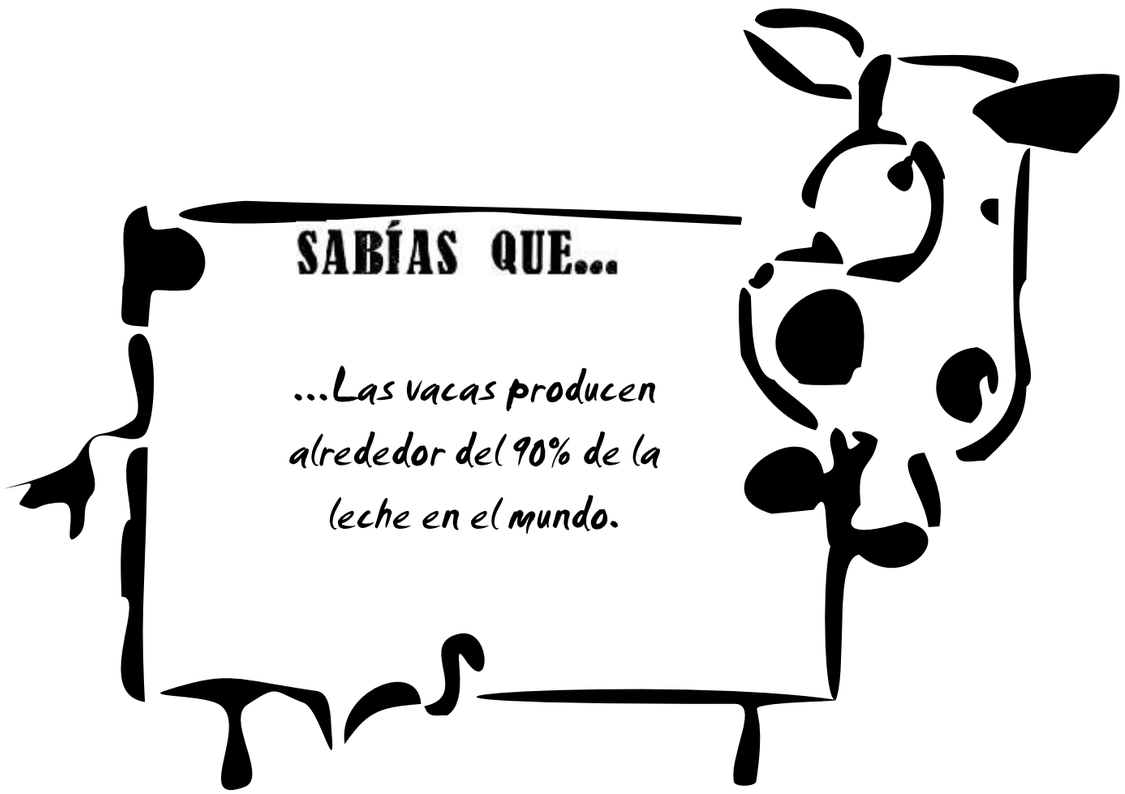


La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com





La BiBLioTeCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com



La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

ADIVINANZAS
POESÍAS
DICHOS
CHISTES

http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

ADIVINANZAS

Por aquel camino va
caminando quien no es gente;
adivínelo el prudente
que el nombre se quedó atrás.

Por un caminito oscuro
va caminando un bicho
y el nombre de este bicho
ya te lo he dicho.

Muuuucho yo camino,
muuuuuy feliz por el prado
leche rica yo te doy
a ver si sabes quien soy.

Va caminando por un caminito,
no tiene alas y va despacito.

De la vaca, oveja y cabra vengo, y a
muchos niños sostengo.
(la leche)

Sobre la vaca, la "o", a que no lo
aciertas, no.
(el bacalao)

Dos torres altas,
dos miradores,
un quitamoscas,
cuatro andadores.
(El toro)

Adivina adivinanza
¿qué llevan las vacas
en el cuello?
(El cencerro o el campano)

¿Qué da la vaca cuándo está
flaca?
(Da pena)

Se hace con leche de vaca,
de oveja y de cabra
y sabe a beso
¿Qué es eso?
(El queso)

Yo soy el más completo
de todos los alimentos,
blanco el color tengo
y no soy un invento.
(la leche)

¿Qué se corta sin tijeras
y aunque a veces sube y sube
nunca usa la escalera?
(la leche)

La BiBlioteCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

POESÍAS

LA VACA LLORONA

La vaca esta triste,
muge lastimera,
ni duerme, ni bebe,
ni pasta en la hierba.

La vaca está triste
porque a su chotito
se lo han llevado
los carniceros
al mercado
Esta tan delgada,
la vaca de Elena
que en vez de dar leche,
da pena.

(Gloria Fuertes)

LA VACA ESTUDIOSA

Había una vez una vaca
en la Quebrada de Humahuaca.
Como era muy vieja, muy vieja,
estaba sorda de una oreja.
Y a pesar de que ya era abuela
un día quiso ir a la escuela.
Se puso unos zapatos rojos,
guantes de tul y un par de anteojos.
La vio la maestra asustada
y dijo: - Estas equivocada.
Y la vaca le respondió:
¿Por qué no puedo estudiar yo?
La vaca, vestida de blanco,
se acomodó en el primer banco.
Los chicos tirábamos tiza
y nos moríamos de risa.
La gente se fue muy curiosa
a ver a la vaca estudiosa.
La gente llegaba en camiones,
en bicicletas y en aviones.
Y como el bochinche aumentaba
en la escuela nadie estudiaba.
La vaca, de pie en un rincón,
rumiaba sola la lección.
Un día toditos los chicos
se convirtieron en borricos.
Y en ese lugar de Humahuaca
única sabia fue la vaca.

(María Elena Walsh)

LA VACA Y LA FLOR

Una vaca se encontró una flor
porque estaba de muy buen humor.
Muy contenta salió a pasear,
con la flor en el ojal.
Tuvo hambre y se la comió
¡Pobre vaca ya no tiene flor!
Un torito que la vio pasar
le dio un beso...
¡Y la consoló!

LA VACA

Yo tenía una vaca,
muy educada,
que no hacía
ni mu ni nada
pero me daba
leche con nata
montada.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

¡AY, LA VAQUITA DE ORDEÑO!

Luz de la mañana y verde mansedumbre en
todo el campo.
Suelta va la vieja copla sobre los lentos
rebaños.
¡Ay, la vaquita de ordeño, tan mansa, tan
silenciosa!
¡Cómo lame al becerrito y cómo mueve la cola!
Panzuda y con esos ojos claros que el cielo
retratan,
¡ay, cómo todas las tardes vuelve del campo a
la casa!
¡Ay, la vaquita de ordeño, con las dos orejas
blancas
y un lucerito en la frente!
¡Parda piel y negras manchas!

(Manuel Felipe Rugeles)

LA VACA BLANCA

Érase una vez…..
¡Un pez….!
¡No….! Érase una vez
Una vaca…. que decidió
Pintarse a colores
Pues era…muy….muy blanca
¡¡Muy blanca!!
Y…..¿cómo se llamaba?
¡Fácil!... Lo tienes en la punta
Justo de tu nariz
Se llamaba…. ¡Paca!
¡No!....se llamaba Blanca
Tan blanca como su leche
Pero se pintó de colores….
Rojo frambuesa
Naranja mandarina
Algo de amarillo….
Como el membrillo
Y….¿por qué hizo eso?
Porque estaba cansada
De dar solo leche
Para que hicieran queso
Quiso pensar que así coloreada
¡Sería una vaca dulce y salada!
Que daría yogures de sabores
Y….¿quién sabe? Si algún zumito
Y….¿lo consiguió?
¡No!....la vaca solo da leche
Con la leche se hacen quesos
Y yogures
Pero no por pintarse a colores
La daría con sabores

(Estrella Montenegro)

La BiBLioTeCA de AMeLia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

LA VACA Y LA MOSCA

Una tarde de verano,
una mosca revoltosa,
alrededor de una vaca
revolotea nerviosa.

La vaca alegre en el prado,
comiendo hierba es feliz,
se abanica con el rabo,
no ve a la mosca venir.

Cuando más tranquila estaba,
disponiéndose a dormir,
volando viene la mosca
y se posa en su nariz.

La vaca mueve su hocico
a punto de estornudar,
la mosca se aleja aprisa
pero se vuelve a posar.

A la oreja de la vaca
esta vez la mosca ha ido,
la está poniendo nerviosa
se la mete en un oído.

Sube y baja la cabeza,
la baja y la vuelve a subir,
esta mosca pegajosa
mucho la hace sufrir.

Por el rabillo del ojo,
esta vez sin espantarla,
sigue el vuelo de la mosca
pensando en cómo cazarla .

Al hocico de la vaca
esta vez volando ha ido,
la vaca saca su lengua
y a la mosca se ha comido.

La vaca alegre en el prado,
comiendo hierba es feliz,
volando llega otra mosca
esta vez la ve venir.

(Marisa Alonso Santamaría)

La **está** **,**

muge lastimera,

ni **, ni**

ni pasta en la **.**

La **está** **,**

porque a su

se lo han llevado

los

al **.**

Está tan delgada,

la **de Elena,**

que en vez de dar **,**

da pena.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

DICHOS

No por mucho madrugar se ven vacas en camisón.

A la vaca, hasta la cola le es abrigada.

Corre la vaquilla mientras dura la soguilla.

Hija de vaca pintada, siempre sacará la mancha.

Más come la vaca en una lenguada que la oveja en toda la jornada.

Vaca de dos amos, ni da leche ni come grano.

A cuarto vale la vaca, y si no hay cuarto no hay nada.

Al hombre por la palabra, y a las vacas por los cuernos.

Al que no sabe de vacas, la boñiga lo embiste.

Aunque la vaca sea mansa, guárdate del rabo.

Bocao en prao, bocao en tierra, el amo ná, y la vaca medra.

La vaca monchina, poca leche y fina.

Por santa Cecilia la nieve a la rodilla y la vaca a la cebilla.

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com

CHISTES

¿LEÍSTE LO DE LAS VACAS LOCAS?
SIP. MENOS MAL QUE SOMOS PATOS...

MUUU!
MMUU!
MUUU!
MMUUU!
MUUU!
MMUUUU!

MUUUU!
Maldito!, yo iba a decir eso

TE APUESTO A QUE NI SIQUIERA ES RUBIA NATURAL.

¿Y QUE HACE ESA VACA CON LOS OJOS CERRADOS?
LECHE CONCENTRADA
Toni P.P.

MUUU...
ME HAS QUITADO LA PALABRA DE LA BOCA

Vuelve aqui hijo mio!
Vaca loca!

COMA
MÁS
POLLO

¡ALSO ME DICE QUE SE PONE ESE VESTIDO SOLAMENTE PARA IRRITARME!

PROMOTION

MAGOS DEL HUMOR

Mortadelo y Filemón

LAS VACAS CHALADAS

La Biblioteca de Amelia http://www.labibliotecadeamelia.blogspot.com